



USAID
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS
UNIDOS DE AMÉRICA

EXPRO El Salvador
Programa de Promoción de Exportaciones
para las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas

SUPPORT STRATEGIES FOR THE SPECIALTY COFFEE SECTOR

NOTA: San Salvador 7 de Julio de 2005. Este documento es propietario únicamente de quien lo organiza. Este documento es propietario únicamente de quien lo organiza. Este documento es propietario únicamente de quien lo organiza. Este documento es propietario únicamente de quien lo organiza.

Export Promotion for Micro, Small and Medium Enterprises El Salvador (USAID/EXPRO)

Contract No.: PCE-I-00-98-00016-00 T/O 833

Project Period: July 2003 – March 2006

USAID Mission: USAID El Salvador Office of Economic Growth

Project Contractor: Nathan Associates Inc.

Project Summary: USAID/EXPRO aims to reactivate the economy of El Salvador by increasing income generated from exports of micro, small, and medium enterprises (MSMEs). Project objectives include (1) strengthening the Ministry of Economy's institutional export and trade policy capacity; (2) improving access to trade and export information; (3) increasing the competitiveness of Salvadoran businesses; (4) expanding business contracts and sales; (5) strengthening the Salvadoran export services sector; and (6) establishing strategic business alliances. Nathan Associates, in collaboration with AG International, DAI, and JE Austin, is providing technical, commercial assistance, and training to support government and private sector export promotion efforts; improving the productive capacities of MSMEs striving to access international markets; and assisting Salvadoran companies in developing and increasing export sales by at least \$20 million at project completion on March 31, 2006. USAID/EXPRO is also providing technical assistance and training to make export promotion initiatives more effective and to improve product development, operational efficiency, business development services, and the production scale of Salvadoran MSMEs so they can enter international markets, enjoy market continuity, maximize profitability, and face less risk of failure.

Date of Publication: January 2004



EXPRO EL SALVADOR
Export Promotion for Micro, Small and Medium Enterprises

**APOYO AL DESARROLLO DE EXPORTACIONES
DE CAFES ESPECIALES EN EL SALVADOR**

**PRESENTADO POR
MARCO CASTRO**

Enero, 2004

RESUMEN

El presente documento plantea una propuesta de intervención para el Desarrollo de las Exportaciones de Cafés Especiales de El Salvador. Para definir los lineamientos de intervención se entrevistó a las dos principales instituciones de apoyo al sector cafetalero en El Salvador (Consejo Salvadoreño del Café y PROCAFE), se sostuvieron reuniones con las dos asociaciones que agrupan a productores y exportadores de cafés especiales (Asociación de Cafés Especiales de El Salvador, y Asociación de Café Itzalco) y una unión de Cooperativas (UCRAPROBEX), adicionalmente se entrevistó a dos certificadoras locales (FLO y Salvanatura), y dos empresas trabajando en el apoyo al sector cafetalero de El Salvador (Clusa y SEM/Chemonics). Las entrevistas fueron complementadas con recopilación de información secundaria a nivel local e internacional.

Toda la información sirvió para describir la situación actual de los café especiales en El Salvador, haciendo énfasis en su nivel de producción, exportación y el remanente de cafés especiales no comercializado con premio en los mercados internacionales, que se ha estimado en mas de 63,515 qq/oro (45 kg) y corresponde al 41% de la producción total.

Tomando en consideración la tendencia a nivel internacional en el segmento de café sostenible y gourmet, se propone el desarrollo de las exportaciones de cafés especiales partiendo de la elaboración de una estrategia consensuada para la promoción de cafés especiales de El Salvador, y apoyos específicos para productores certificados y en transición que cuenten con una calidad adecuada y disciplina estratégica.

Estos apoyos parten de la Identificación de empresarios cafetaleros con un potencial para el desarrollo de sus exportaciones, con los cuales se trabajara en la segmentación de mercados y desarrollo de una identidad de marca, verificando estándares mínimos en calidad y volumen, apoyándoles en su gestión y mercadeo para la identificación de compradores potenciales, y facilitando la promoción de sus productos por medio de misiones comerciales y promoción en puntos de venta.

CONTENIDO

	Página
Abreviaturas y Siglas	4
Descripción de la situación actual de los cafés especiales en El Salvador	5
Recopilación de información sobre actores relevantes en cafés especiales de El Salvador	12
• Consejo Salvadoreño del Café	13
• PROCAFE	20
• Asociación de cafés Especiales de El Salvador	22
• Asociación de Café Itzalco	26
• Unión de Cooperativas de Reforma Agraria, Productoras, Beneficiadoras y Exportadoras de R.L	30
• Clusa de El Salvador	33
• Salvanatura Rainforest Alliance	35
• Fairtrade Labelling Organizations International	38
• Sistemas Empresariales Mesoamericano/Chemonics	41
Definición de una estrategia de apoyo a la exportación de cafés especiales de el salvador	44
Bibliografía	53
Anexos	54

ABREVIATURAS Y SIGLAS

ABECAFE	Asociación de Beneficiarios y Exportadores de Café de El Salvador
ACES	Asociación de Cafés Especiales de El Salvador
APECAFE	Asociación de Pequeños Productores de Café
BID	Banco Interamericano de Desarrollo
COEX	Comercial Exportadora
CIMS	Centro de Inteligencia de Mercados Sostenibles
CLUSA	Cooperative League of the USA
CONACYT	Comisión Nacional de Ciencia y Tecnología
CQI	Coffee Quality Institute
CSC	Consejo Salvadoreño del café
EEC	European Economic Community
EurepGap	Euro-Retailer Produce Working Group / Good Agricultural Practices
FLO	Fairtrade Labelling Organization International
INCAFE	Instituto Nacional del Café
OIC	Organización Internacional del Café
PROCAFE	Fundación Salvadoreña para Investigaciones del Café
SEM	Sistemas Empresariales de Mesoamerica
UCAFES	Unión de Cooperativas Cafetaleras de El Salvador
UCRAPROBEX	Unión de Cooperativas de Reforma Agraria, Productoras, Beneficiadoras y Exportadoras de R.L
USAID	U.S. Agency for international Development

DESCRIPCION DE LA SITUACION ACTUAL DE LOS CAFES ESPECIALES EN EL SALVADOR

Para el presente estudio se consideran Cafés Especiales los cafés que presentan algún grado de diferenciación y/o valor agregado que les permite situarse como cafés no genéricos, y que por lo tanto están orientados a nichos de mercados específicos.

En este sentido los cafés especiales comprenderían cafés diferenciados por atributos como:

- Gourmet: Calidad
- Fair Trade: Precio Justo
- Orgánico: Sin contaminantes
- Rainforest Alliance: Sostenibilidad ambiental y social

En El Salvador estos cuatro conceptos de café diferenciado contabilizan los principales cafés especiales, existen otros conceptos como Bird Friendly, Coffee Kids, Código de Conducta, etc. pero no se han podido identificar productores y/o beneficiadores con este tipo de certificaciones.

Para cada uno de estos cafés especiales se ha tenido una evolución diferente en El Salvador.

Café Gourmet.

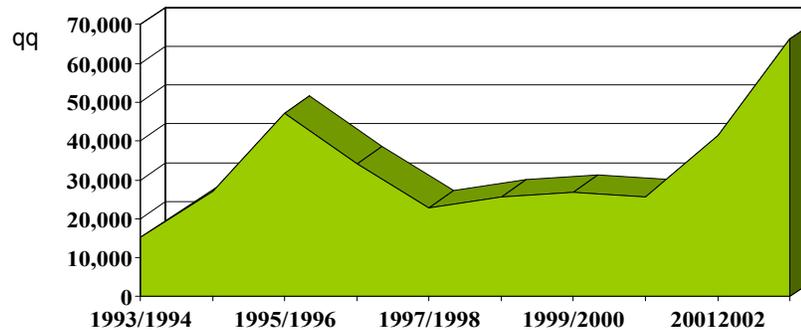
El desarrollo de la producción y exportación del café Gourmet en El Salvador esta vinculado al proyecto de la European Economic Community (EEC) para crear una marca de café gourmet que dio lugar a la Asociación de café Itzalco. El nombre de esta asociación esta en proceso tramite legal para denominarla Asociación de cafés finos de El Salvador.

El proyecto de la EEC finalizó en 1997, a partir de dicho periodo se dio una disminución en las exportaciones de café gourmet pero se ha incrementado en los últimos años motivado por la búsqueda de premios ante los bajos precios del café.

18 exportadores son miembros de la asociación de café Itzalco, cuyo listado se adjunta en los anexos. Miembros de la asociación estiman que 10,000 qq de café gourmet no fueron comercializados con premio durante la cosecha 2002/2003.

La evolución de las exportaciones de café gourmet son las siguientes:

CUADRO COMPARATIVO DE VENTAS CAFÉ ITZALCO PREMIUM 1993-2003



Ha existido variabilidad en el desarrollo de las exportaciones de café gourmet, esto debido en parte a los incrementos de precios en los cafés convencionales y a la limitada penetración de la marca Itzalco Premium

Una nueva oferta de café gourmet se ha desarrollado con la realización de la Tasa de Excelencia en el 2003. 30 fincas de café que no son miembros de la Asociación de café Itzalco fueron clasificados como los mejores cafés de El Salvador.

FairTrade

En El Salvador se tienen certificadas 1,348 hectáreas de café como Comercio Justo, lo que incluye 539 pequeños productores agrupados en 11 cooperativas y todas miembros de la Asociación de Pequeños Productores de café (APECAFE). APECAFE es adicionalmente miembro de UCRAPROBEX.

APECAFE cuenta con una capacidad de producción de 11,845 qq de café certificado Fair Trade y los volúmenes de exportación reportados por el Consejo Salvadoreño del café son:

EL SALVADOR EXPORTACIONES DE CAFÉ FAIR TRADE

Año	Volumen (qq)	Valor (\$)	P.P. (\$)
1999/00	1,500.0	189,000.0	126.0
2000/01	1,500.0	189,000.0	126.0
2001/02	1,762.5	222,075.0	126.0
2002/03	2,062.5	259,875.0	126.0

Fuente: CSC

EL SALVADOR EXPORTACIONES DE CAFÉ FAIR TRADE/ORGANICO

Año	Volumen (qq)	Valor (\$)	P.P. (\$)
2001/02			
2002/03	375.0	52,875.0	141.0

Fuente: CSC

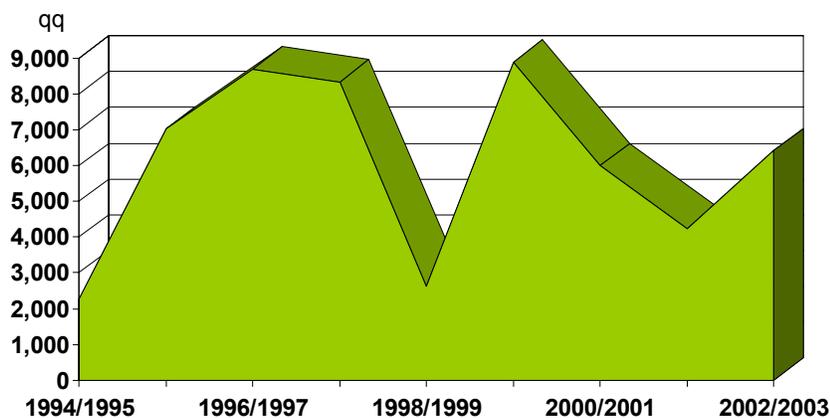
Nueve de las once cooperativas están certificadas o en proceso de certificación para café orgánico. Para la cosecha 2002/2003 se tienen 9,407 qq de café certificado que no se lograron exportar con premio, esto es el 79% del café certificado para comercio justo en El Salvador no se comercializa con sobre precios y afecta a 539 pequeños productores.

Las causas de dicho problema incluyen desde la calidad del producto hasta las habilidades de venta y comercialización de las cooperativas.

Café Orgánico

En El Salvador la producción y exportación de café orgánico ha sido liderado por UCRAPROBEX, con sellos como OCIA, Transfair USA y Naturland. Las cooperativas miembros de UCRAPROBEX han entrado y salido de la certificación orgánica lo que explica la tendencia variable en la siguiente grafica.

CUADRO COMPARATIVO DE VENTAS CAFÉ ORGANICO 1993-2003



Actualmente los bajos precios del café han motivado el ingreso de otras cooperativas al proceso de certificación, como por ejemplo la Cooperativa Las Lajas, y esperan que para la cosecha 2003/2004 las exportaciones crezcan de 6,400 qq hasta los 11,000 qq.

Adicionalmente, CLUSA estima que existen mas de 1,650 manzanas de café en proceso de certificación orgánico, si todas estas manzanas son certificadas se podría incrementar en mas de 20,000 qq la producción de café orgánico en El Salvador. Actualmente se considera que todo el café certificado orgánico se esta exportando.

Rainforest Alliance

El café de Rainforest Alliance es clasificado por el Consejo Salvadoreño del café como café Eco-amigable y se reportan los siguientes volúmenes de exportación:

EL SALVADOR EXPORTACIONES DE CAFÉ ECO-AMIGABLE

Año	Volumen (qq)	Valor (\$)	P.P. (\$)
1999/00			
2000/01	375.0	25,031.3	66.8
2001/02	900.0	60,975.0	67.8
2002/03	3,090.0	210,825.0	68.2

Fuente: CSC

Si se toma en cuenta que según los datos de Rainforest Alliance se tienen certificadas mas de 2,326 hectáreas de café en El Salvador, la producción total certificada se estima en 47,198 qq. Esto implica que el 93.45% no se están comercializando con premio en el mercado internacional.

En el 2002 se realizaron esfuerzos por integrar una asociación de productores de café certificado Rainforest Alliance, con el objeto de potenciar las exportaciones de los mismos pero no se logro fructificar. Actualmente algunos de los productores de café certificado son miembros de la nueva asociación de cafés Especiales.

Cafés Especiales en El Salvador

En resumen la producción y exportación de cafés especiales de El Salvador tiene la siguiente distribución:

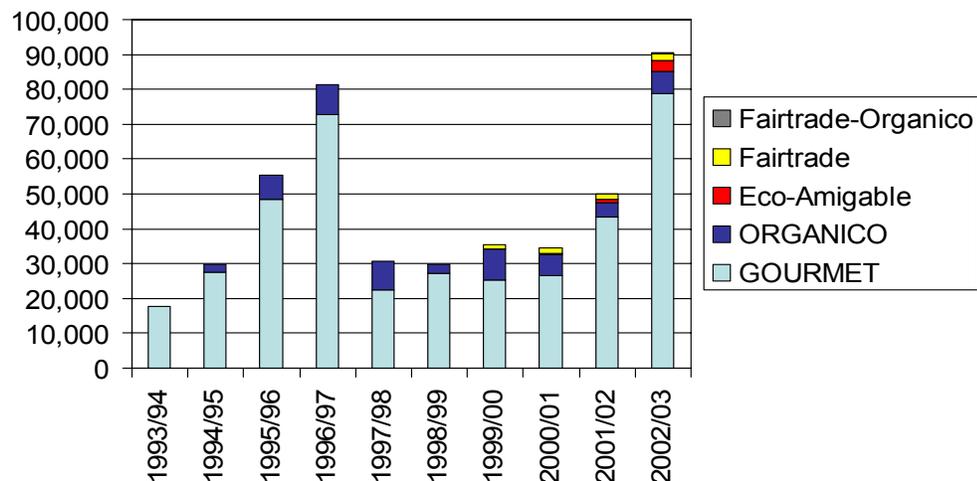
	Producción (qq 46kg)	Exportación (qq 46kg)	Sin obtención de Premio (qq 46kg)	Fuente
Gourmet	88,682.5	78,682.5	10,000.0	Asoc. Café Itzcalco
Orgánico	6,412.5	6,412.5	-	UCRAPROBEX
Eco-amigable	47,198.0	3,090.0	44,108.0	Rainforest Alliance y Estimaciones
FairTrade	11,845.0	2,437.5	9,407.5	APECAFE
TOTAL	154,138.0	90,622.5	63,515.5	

Se tienen mas de 63,515 qq de cafés especiales que no se comercializan con premios en los mercados internacionales, y en todos lo casos representantes de los productores atribuyen que dicha resultado a la falta de recursos para la identificación de compradores. Estos 63,515 qq equivalen al 41.2% de la producción total de café certificado.

Estos volúmenes se han estimado sin tomar en cuenta la producción de café comercializado dentro de la Tasa de Excelencia de El Salvador, que contabilizó 1,057 qq vendidos en la subasta electrónica y un numero no determinado de café que se clasificó como gourmet y no se comercializo con premio.

Existe una clara tendencia en el incremento de las exportaciones de cafés especiales de El Salvador, tendencia que es liderada por las exportaciones de café Gourmet.

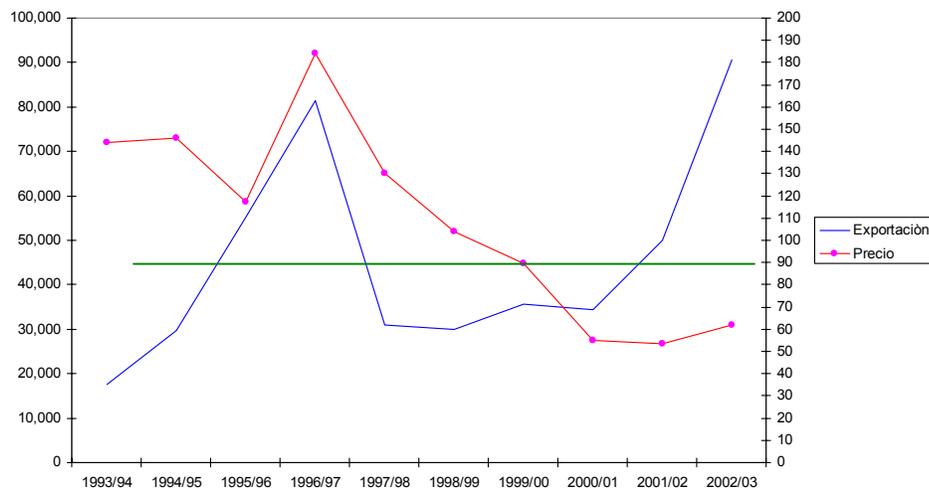
Composición de las Exportaciones de Cafés Especiales



La caída en las exportaciones de cafés especiales de un volumen de 72,778 (1996/97) a 22,513 (1997/98) se dio en parte por la finalización en 1997 del proyecto de café gourmet de la EEC. Aunque dicho proyecto dio lugar a la formación de la asociación de café Itzalco, a su finalización algunos exportadores prefirieron comercializar su café directamente sin la utilización de la marca Itzalco.

Si se comparan las exportaciones de cafés especiales versus los precios internacionales, se puede apreciar que a partir de los precios mínimos alcanzados en el 2001 se dio un mayor reporte en las exportaciones de cafés especiales, principalmente en el segmento de café gourmet y a continuación se ha ido dando un paulatino incremento en las exportaciones de café orgánico.

Exportaciones Café Especiales vrs Precio Internacional



Fuente: CSC y NY Board of Trade

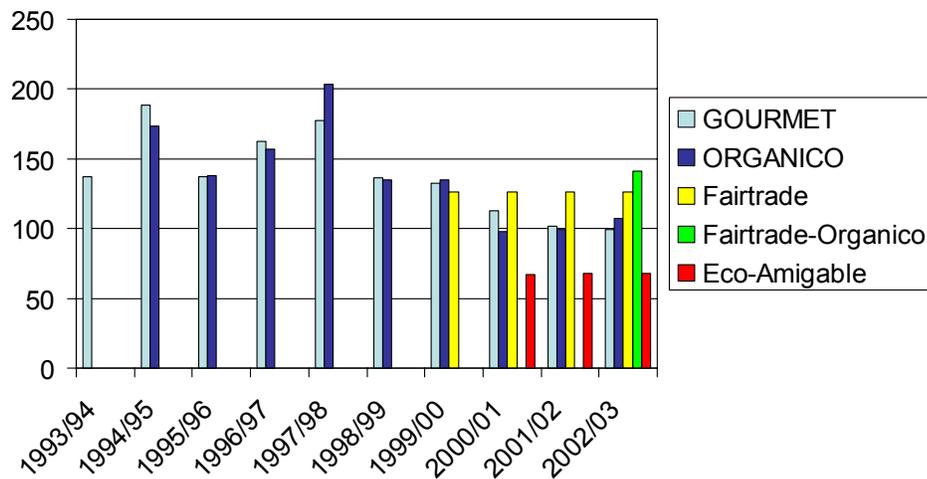
Si en El Salvador se estima que el costo de producción de un quintal de café verde es de alrededor de \$90 (Fuente: entrevista CSC), toda variación de precio sostenida abajo de dicho umbral motiva a los productores y exportadores a buscar acceso a mercados con mejores precios.

Así también cuando los precios internacionales han sido altos se han dado incentivos para que productores de café certificados orgánicos dejen la certificación.

Un punto a resaltar es que una estrategia para la exportación de cafés especiales requiere disciplina en su implementación. Después de tres años con precios internacionales debajo de los \$90/qq existe un alto interés en comercializar cafés especiales, pero las empresas deben estar conscientes que el esfuerzo a realizar requiere constancia en su ejecución.

Es importante mencionar que actualmente se está vendiendo más café de especialidades pero no necesariamente a un mejor precio.

Tendencia en Precios por qq/oro Exportado



Tanto los cafés gourmet como el orgánico han presentado una disminución paulatina de sus precios, lo cual está correlacionado con el precio base del café verde genérico.

Según lo menciona Bernard Kilian en el estudio del CIMS, para los cafés de Fair Trade “los tostadores consideran que los precios son muy altos. Presión para bajar precios y mejorar calidad” y en el café Orgánico se da “sobre oferta. Premios están bajando y podrían desaparecer”.

Estos factores deben ser tomados en cuenta por los productores y/o exportadores, los cafés especiales pueden ser su salvación en el mediano plazo pero a largo plazo las empresas deben diseñar estrategias que les permitan contar con acceso a nichos de cafés especiales con una mayor integración y valor agregado.

RECOPIACION DE INFORMACION SOBRE ACTORES RELEVANTES EN CAFES ESPECIALES DE EL SALVADOR

El presente documento busca describir la situación actual de la producción y exportación de cafés de El Salvador, para apoyar a la dirección general de EXPRO en el desarrollo de las exportaciones de cafés especiales.

Para cumplir este objetivo se realizó una serie de entrevistas a las instituciones y empresas que están trabajando en el desarrollo de exportaciones de cafés especiales, las cuales incluyen:



Otros organismos como el BID, Technoserve, Coffee Corps, etc dan apoyo a requerimientos puntuales de las asociaciones e instituciones locales.

Estas entrevistas fueron complementadas con búsqueda de información secundaria y bibliografía actualizada sobre al tema de cafés especiales en El Salvador, y las tendencias existentes a nivel internacional.

Se describe a continuación los resultados de las entrevistas y se anexa documentación recopilada.

Empresa/Institución	Consejo Salvadoreño del café
Contacto	Ricardo Humberto Espitia Director Ejecutivo
Dirección	75 Av. Norte y 7 ^a . Calle Poniente. No. 3876. Colonia Escalón. San Salvador, El Salvador, C.A. PBX: (503) 267-6600 Fax : (503) 263-3786/263-3933 respitia@consejocafe.org.sv www.consejocafe.org.sv

Descripción:

El Consejo Salvadoreño del Café (CSC), fue creado el 19 de octubre de 1989. El CSC es el ente rector de la Caficultura en El Salvador luego de la abolición del Instituto Nacional del Café (INCAFE). Es una institución estatal de carácter autónomo, pero en su dirección hay participación del sector privado.

Entre las Atribuciones del CSC se encuentran:

- El Consejo Salvadoreño del Café, es el foro oficial de discusión entre sector público y privado.
- Representa a El Salvador ante organismos internacionales como la Organización Internacional del Café (OIC)
- El Consejo, se encarga de mantener relaciones de cooperación internacional con organismos similares de otros países productores y consumidores de café.
- Realiza la promoción del Café Salvadoreño y da seguimiento a las nuevas tendencias de consumo para transmitir las al sector cafetalero.
- Contribuye a la transparencia del mercado.
- Establece y aprueba los requisitos que deben cumplir los exportadores de café.
- Maneja la administración del Fondo de Emergencia para el Café.
- Garantiza el cumplimiento de la Ley Especial para la Protección de la Propiedad y Comercialización del Café.
-

El directorio del Consejo Salvadoreño del café lo conforman:

Sector Público	Sector Privado
Ing. Miguel Lacayo Ministro de Economía	Don Roberto Llach Hill Dr. Rodolfo Ruffatti ABECAFE
Ing. Salvador Urrutia Loucel Ministro de Agricultura	Don Cuno Salvador Mathies Ing. Ernesto Arturo Sol Trujillo ASOCIACION CAFETALERA DE EL SALVADOR
Dr. Juan José Daboud Ministro de Hacienda	Lic. Ernesto Ulises Palma Don Francisco Avilés O. UCRAPROBEX
Lic. Luz María Serpas de Portillo Presidente Banco Central de Reserva	Ing. Próspero Trejo Don Roberto Escobar Pacas UCAFES

Estrategia:

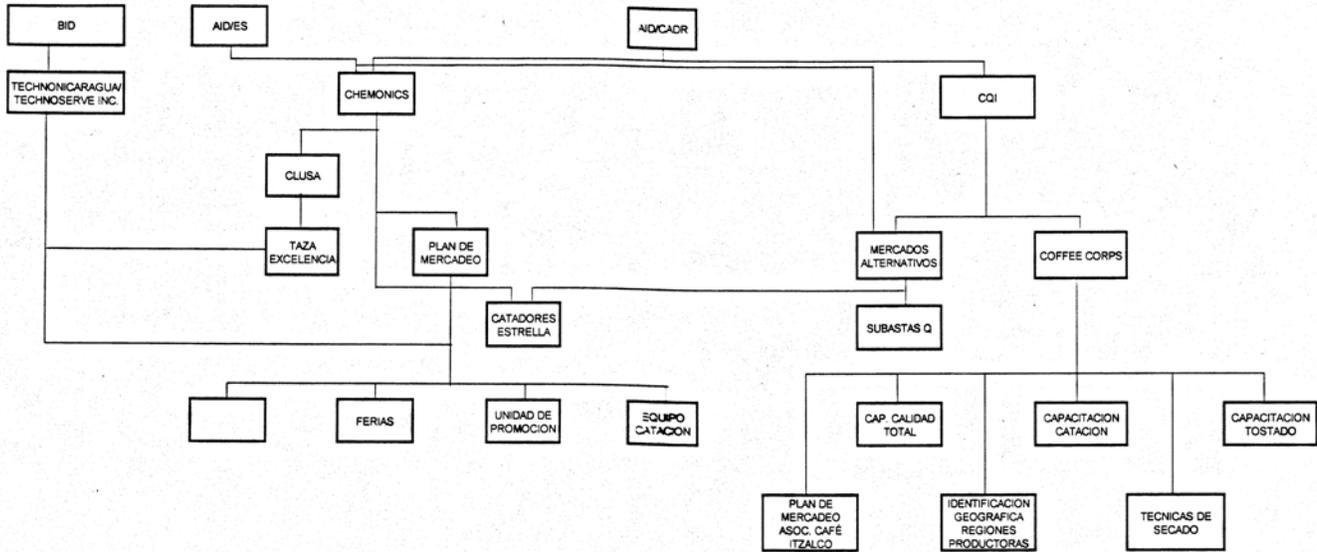
El CSC reconoce la necesidad de desarrollar las exportaciones de cafés especiales, pero también plantea que no cuenta con recursos para dicho esfuerzo. Su mayor actividad durante el 2003 fue la realización de la Tasa de Excelencia, y nuevamente durante el 2004 realizarán dicha actividad.

La Tasa de Excelencia ha traído consigo nuevas ideas de cómo posicionar el café de El Salvador. El CSC habla del mensaje “Tradition Works” para la promoción de El Salvador como el país con el mayor porcentaje de café bajo sombra (95%) en el mundo, y el mayor porcentaje de variedad Borbón.

El documento “Fuentes y Socios Estratégicos para Desarrollar la Política de promoción del café de El Salvador Impulsada por el Consejo Salvadoreño del café” muestra la estructura actual de vinculación con instituciones para la estrategia de promoción del café de El Salvador.

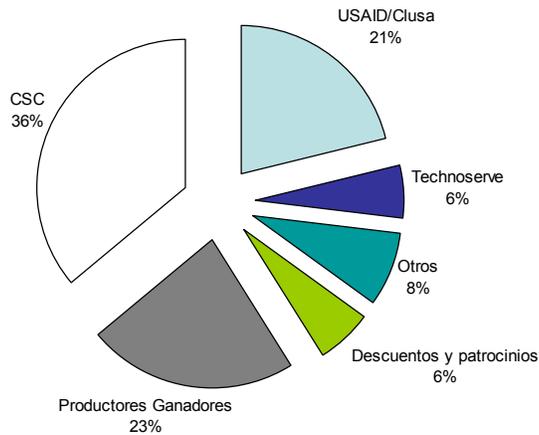
En dicha estructura resalta el rol de AID/ES, AID/CADR y el BID como instituciones de apoyo para la promoción del café de El Salvador. Instituciones como Coffee Quality Institute (CQI) se han vinculado al CSC como parte del Programa Regional de café de Calidad.

FUENTES Y SOCIOS ESTRATEGICOS PARA DESARROLLAR LA POLITICA DE PROMOCION DEL CAFÉ DE EL SALVADOR,
IMPULSADA POR EL CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ



La realización de la Tasa de Excelencia implicó un presupuesto de \$233,933 de los cuales el 21% fue proporcionado por USAID/Clusa. La distribución de aportaciones fue la siguiente:

Cobertura de Gastos Tasa de Excelencia 2003



Para la Tasa de Excelencia 2004 el CSC esta buscando fondos para su realización, y espera contar nuevamente con el apoyo de USAID.

La estrategia planteada por el CSC incluye:

1. Crear una mejor imagen de café de El Salvador
Reestablecer marcas específicas y conocidas de los exportadores, identificación de zonas con sus atributos, etc.
2. Vincular Sector Exportador con Industria Compradora
promoción interna y externa, con presencia en foros internacionales, etc.
3. Mejorar Cultura Interna del café
Aplicación de normas de calidad (CONACYT), desarrollo de mentalidad empresarial.
4. Creación de Unidad para Funcionalidad de Estrategias
El CSC cuenta con una Gerencia de promoción y Comunicaciones que de seguimiento a la operativización de las estrategias.

El presupuesto para la ejecución de dicha estrategia es:

PRESUPUESTO DE PROMOCIÓN
CAFÉ DE EL SALVADOR
PERIODO 2004 (Cifras en US\$)

PROPOSITO	MONTO
	PRESUPUESTADO
1.Crear una mejor imagen del café de El Salvador	448,544
Participación en ferias	83,000
.Sintercafe 2004	11,000
.Participación Conferencia SCAE 2004 (Enero 2004)	11,000
.Foodex-japón (9-12 de marzo 2004)	11,000
.SCAA 2004 (Atlanta, Georgia, abril 2004)	30,000
.Tea&Coffee World cup	10,000
.Diversas ferias en coordinación con cancilleria	10,000
Desarrollo de material permanente para ferias	10,000
Desarrollo de Taza de Excelencia 2004	225,000
Publicación en revistas	17,544
.publicación trimestral en Tea 6 Coffee	9,380
.Publicación trimestral Fresh Cup	7,024
.Publicación SCAA Conference Guide	1,140
Campaña Institucional (publicity)	18,000
Atencion compradores SCAE enero 2004	10,000
Atencion a compradores que visitan al país	10,000
Creación unidad de promoción y Comunicaciones	
Consejo salvadoreño del café (2 personas: creativo y ejecutor). Servicios anuales.	40,000
Elaboración de material promocional (CD, mapas, camisetas, gorras, empaques al vacío de muestras de café de las cinco zonas cafetaleras, entre otros).	25,000
Envío de material promocional a embajadas	10,000

2. Vincular sector exportador con la	
Industria Compradora	77,000
Contratación de experto en la esfera de tostadores	20,000
.apoyo a asociaciones locales	20,000
.Material promocional	10,000
.Apoyo Logístico	10,000
.Contraparte para subastas ampliadas	
(2 costo por subasta US\$40,000	25,000
.Facilitar ejecución programa regional AID	12,000
3. Mejorar cultura interna del Café	70,000
.Aplicar normas CONACYT	15,000
.Seminarios con médicos propietarios de restaurantes,	
hoteles (documento de Viva Café Forever).	20,000
.Ferias locales	10,000
.Congreso nacional	25,000
TOTAL:	595,544

Comentarios

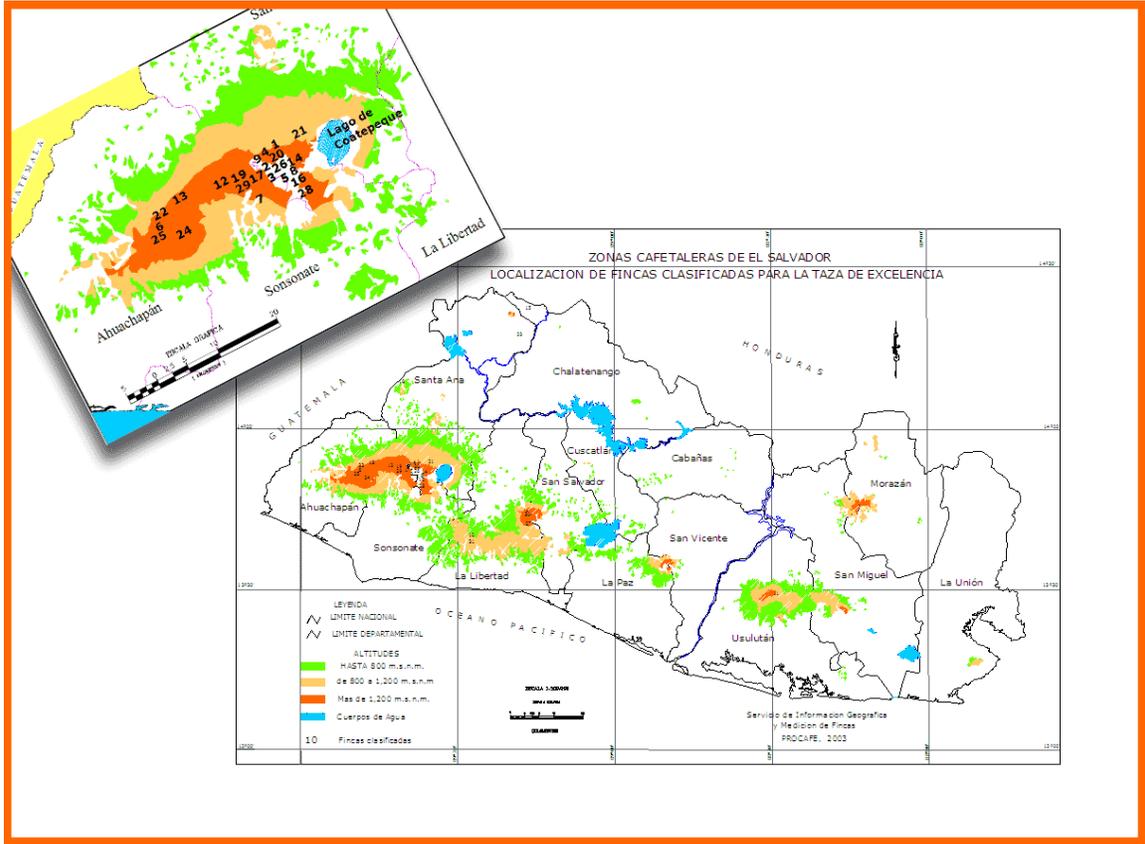
En cualquier estrategia para la promoción de exportaciones de cafés especiales, el Consejo Salvadoreño del café juega un rol muy importante al ser la entidad rectora del sector y al incluir a los líderes empresariales del mismo.

El CSC no ha sido muy efectivo en consensuar una estrategia del sector, el tema de desarrollar una identidad como país, promoción interna y a nivel internacional, han sido recomendaciones que durante los últimos años se han discutido ampliamente en el CSC. Las actividades actuales giran alrededor de la Tasa de Excelencia, y fuera de este tema poco se está haciendo.

Un factor a considerar es como promocionar el desarrollo de exportaciones de cafés gourmet en las 31 finas ganadoras de la Tasa de Excelencia. El volumen total de ventas en la subasta fue de 775 sacos de 69 kgs, el reto es como incrementar fuera del modelo de subasta la comercialización de café gourmet con compradores ya identificados que han pagado un precio promedio de cinco veces mayor del mercado de Nueva York. (\$344.92/qq). Sobre dicho potencial el CSC no ha trabajado muy activamente y corresponde a cada productor promocionar su café.

En la lista de fincas ganadoras, es posible identificar productores pequeños que podrían muy bien aplicar a fondos de apoyo para exportaciones, y también la ubicación de las fincas corresponde en algunos casos a zonas afectadas por el terremoto como Sonsonate y Ahuachapan.

N°	NOMBRE PRODUCTOR	NOMBRE DE LA FINCA	PUNTAJE	VARIEDAD	EMPRESA BENEFICIADORA
1	Everest S. A. de C. V.	Kilimanjaro	91.66	Bourbón	Coex S. A. de C. V.
2	Álvarez Prunera y Compañía	Malacara Lote A	90.73	Bourbón	El Borbollón S.A. de C.V.
3	Francisco Arturo Álvarez Meza	Malacara Lote C	90.32	Bourbón	El Borbollón S.A. de C.V.
4	Guillermo Federico Battle Castillo	Las Nubes	88.43	Bourbón	Río Zarco S. A. de C. V.
5	Julia Rosa Mena de Lima	Santa Elena II	87.70	Bourbón	Soc. Coop. Cuzcachapa de R.L.
6	Alex Alfonso Salaverria Lagos	Himalaya	87.45	Bourbón	Alex Alfonso Salaverria
7	Ernesto Lima Mena	Las Nubes	87.16	Bourbón	Soc. Coop. Cuzcachapa de R.L.
8	Luis Ricardo González Giner	Las Delicias	86.59	Bourbón	Esmar S. A. de C. V.
9	Juan Francisco Rodríguez Guevara	San Francisco	86.43	Bourbón	Soc. Coop. Cuzcachapa de R.L.
10	María Elena Chiurato Lima	Marina	86.34	Bourbón	Beneficio El Paraíso S. A. de C.V.
11	Clara Aguiluz de Schonemberg	San Juan	83.95	Bourbón/Pacas	Juan Federico Schonemberg
12	Montelar, S.A. de C.V.	Shangrilá	83.82	Pacamara	Larin & Hijos y Cía.
13	Julio Eduardo Guillén Chacón	Apeninos	83.19	Pacamara	Soc. Coop. Los Ausoles de R.L.
14	Ana María Dina García Rossi	San Rafael	83.14	Bourbón	Coop. De Cafet. San José de la Majada
15	Sergio E. Ticas Reyes	Los Planes	82.95	Pacamara	Sergio E. Ticas
16	Everest S. A. de C. V.	Los Alpes	82.83	Bourbón	Coex S. A. de C.V.
17	Pacvil, S.A. de C.V.	Santa Sofia	82.83	Bourbón	Exportadora Pacas Martínez S.A. de C.V.
18	Manuel Vicente Hernández Gutiérrez	Panorama	82.64	Bourbón	Bexcafé S.A. de C.V.
19	Pedro Miguel Arévalo Alfaro	San Pedro	82.64	Bourbón/Pacas	Coop. De Cafet. San José de la Majada
20	Ana Gladys Escalón de Guillén	Santa Damiana	82.55	Bourbón	Esmar S.A. de C.V.
21	Juan Miguel Cukier	El Retiro	82.50	Bourbón	El Borbollón S.A. de C.V.
22	Horacio Enrique Magaña Cornejo	San Juan	82.32	Bourbón	Unex, S.A. de C.V.
23	Valo, S.A. de C.V.	El Porvenir	82.14	Pacamara	J. Hill y Cía. S.A. de C.V.
24	Eduardo Francisco de Jesús Castro Magaña	Pacamara	81.79	Pacamara	Soc. Coop. Los Ausoles de R.L.
25	Marco A. Batres, Teresa B. Giammattei y Cía.	El Madriado-Batres	81.74	Bourbón	Cofinanzas S.A. de C.V.
26	Compañía Timanfaya S. A. de C. V.	La Razón	81.64	Bourbón	J. Hill y Cía. S.A. de C.V.
27	Mecafé, S.A. de C.V.	La Esmeralda	81.33	Bourbón	Mecafé S.A. de C.V.
28	Asoc. Coop. De Prod. Agrop. Ataisi de R. L.	San Blas	81.19	Bourbón	Asoc. Coop. Ataisi de R.L.
29	Agroforestal Santa Rita S. A. de C.V.	Santa Rita	81.09	Bourbón	Esmar S.A. de C.V.
30	Graciela Cáceres Martínez	La Gloria	80.64	Bourbón	Exportadora El Volcán S.A. de C.V.
31	Vickie Ann Dalton de Díaz	Matalapa	80.62	Bourbón	Beneficio. El Paraíso S.A. de C.V.



Empresa/Institución	PROCAFE
Contacto	Dr. Sergio Gil Gerente General y Gerente de Investigación y Transferencia de Tecnología
Dirección	Av. Manuel Gallardo, Frente A Residencial Monte Sión Nueva San Salvador, La Libertad. Tel. (503) 228-0339 Fax (503) 288-3088 Ext. 105 Email: sgil@procafe.com.sv http://www.procafe.com.sv/

Descripción:

PROCAFE es una Fundación contratada por el Consejo Salvadoreño del café para dar el apoyo técnico a la caficultura de El Salvador. Tradicionalmente las actividades de PROCAFE han estado encaminadas al incremento de la productividad en las fincas cafetaleras, sin intervenir en el proceso de beneficiado. El Dr. Gil explicó que desde hace 2 años se dio un cambio de enfoque en la asistencia de PROCAFE haciendo mas énfasis en la mejora de la calidad del café.

Este cambio de enfoque motivo el iniciar un proyecto orientado hacia la caracterización organoléptica por zonas de cafés en El Salvador, con el objeto de identificar perfiles de tasa y calidades de cafés.

Estrategia.

En el tema de cafés especiales PROCAFE ha desarrollado el proyecto “Apoyando la Visión de Calidad del Producto en el Mercado Internacional”. Este proyecto contempla la elaboración de una plataforma en Internet para presentar la información sobre las características organolépticas de los cafés de El Salvador utilizando sistemas de ubicación geográficos.

Información que es resultado de 3 años de recopilación de muestras y análisis de regiones e incluye información de fincas y perfiles de tasas. El costo de desarrollar dicha plataforma es de \$160,000 y actualmente están trabajando en el proyecto dos especialistas franceses.

Comentarios.

El personal de PROCAFE se mostró interesado en el apoyo que se les pueda dar a su proyecto de la plataforma en Internet. Dicen contar con información recopilada lista para ser publicada pero no estaban muy dispuestos a proveer información adicional.

El factor a valorar es si es útil información el desarrollo de una estrategia de “states coffee” para promocionar el café de El Salvador.

Empresa/Institución	Asociación de cafés Especiales de El Salvador
Contacto	Dr. Rodolfo A. Ruffati. Presidente Asociación de cafés Especiales de El Salvador
Dirección	25 Av. Norte 1080, 3 er. Piso. Edif. Oygasa, San Salvador. El Salvador. Tel. (503) 226-2231 Fax (503) 226-6977 ruffatticoex@telesal.net

Descripción:

La Asociación de cafés Especiales de El Salvador fue conformada en marzo del 2003 con miras a conformar una institución que pudiera canalizar recursos orientados al desarrollo de cafés Especiales en El Salvador. En el momento de su conformación se vio el potencial del Programa Regional de café de Calidad de USAID implementado por Chemonics.

La Asociación de cafés Especiales de El Salvador se ha definido como una entidad apolítica, no lucrativa ni religiosa, cuyo objetivo es realizar el Mercadeo y promoción de cafés Especiales de El Salvador, con el propósito de apoyar a sus asociados a posicionarse en el mercado internacional con mejores ventajas competitivas, a través de capacitaciones y asistencia técnica.

Trabajaron durante el 2003 en la gestión de fondos y lograron la realización de algunas actividades, principalmente:

- Visita a la Asociación de cafés Finos de Costa Rica. Duración 1 semana.
- Seminario "El Café Sostenible en América Latina" impartido por CIMS.

El Dr. Ruffati además de ser presidente de la Asociación de cafés Especiales de El Salvador, es miembro de la junta directiva del Consejo Salvadoreño del café representando a ABECAFE (Asociación de Beneficiadores de Café).

Actualmente la asociación cuenta con 50 socios, entre productores, beneficiadores y empresarios vinculados al sector café. Se adjunta la lista de miembros.

Se han hecho estimaciones de los miembros de la asociación cuentan con una capacidad de exportación de 145,000 qq de cafés especiales, incluyendo 53,000 qq de producción directa.

Estrategia.

La asociación no cuenta actualmente con un plan estratégico, una de las solicitudes realizadas a EXPRO es la contratación de un consultor para la planeación estrategia del grupo. Se tiene planeado realizar dicha planeación con un grupo de 15 a 20 líderes empresariales miembros de la asociación.

Los integrantes de la junta directiva de la asociación participaron en el Taller Competitividad y Valor realizado por el INCAE y patrocinado por el Programa Café de Calidad de USAID, donde se generaron recomendaciones para el sector.

Taller Competitividad y Valor.

La conclusión de dicho taller fue que “Es de Interés Nacional lograr un compromiso de cooperación nacional para desarrollar una estrategia de promoción, para diferenciar y posicionar nuestro café en el mercado mundial.”

Se plantearon tres grandes líneas de trabajo:

- Consejo Salvadoreño del café: Reforma Institucional.
Se recomienda certificar la calidad del café de conformidad con la visión de promoción del café Salvadoreño, y adicionar al directorio titulares del Ministerio de Medio Ambiente, y Relaciones Exteriores.
- Fundación Procafé: Reforma Institucional
Redefinir el accionar de Procafé alineado con la estrategia de mercado de El Salvador.
- Fondo para la Sostenibilidad de Servicios Ambientales de la región Cafetalera.
Crear un fondo que garantice la disponibilidad de recursos financieros en épocas de crisis para asegurar la sostenibilidad de los beneficios económicos, sociales y ambientales.

Alianza con Eurocentro.

La Asociación de cafés Especiales de El Salvador ha solicitado apoyo a diferentes instituciones, incluyendo el Eurocentro cuya sede se encuentra en FUSADES. Han acordado la firma de un convenio para la realización de encuentros de negocios en la feria de Trieste, Italia en Noviembre del 2004.

Apoyo Solicitado a EXPRO:

- Financiamiento para la realización del Plan estratégico y de Negocios de la Asociación.
- participación en Ferias y Eventos Internacionales
- Apoyo de consultores para contactos con compradores.

Metas

El Presidente de la Asociación considera que en 5 años El Salvador puede estar exportando 500,000 qq de cafés especiales, lo que representa mas de un 500% comprado con los volúmenes actuales de exportación de cafés especiales de El Salvador.

Adicionalmente se ha planteado la idea del desarrollo de un Sello de café 100% Borbón bajo Sombra. Este sello seria certificado por una entidad independiente y permitiría diferenciar el café de El Salvador en base a características especiales de la producción nacional. Para logra el desarrollo de dicho sello se necesita primero la definición botánica del café Borbón, especificar las características de un café bajo sombra y contar con una identidad independiente para su evaluación.

Comentarios

Representatividad y Liderazgo.

Es de resaltar la representatividad y apertura de la Asociación de cafés Especiales de El Salvador. Cuando se integro en marzo del 2003 contaba con 28 miembros, actualmente agrupa a 50, a pesar de que en realidad no han contado con una dinámica fuerte de trabajo, dado que no cuentan con recursos, y el apoyo esperado del Programa Regional de café de Calidad ha sido muy limitado. Los empresarios que conforman la asociación cuentan con un liderazgo fuerte en el sector café.

Tamaño de las Empresas.

Es importante tomar en cuenta que las empresas que liderean la asociación son empresas tradicionalmente grandes del sector café en El Salvador. Por ejemplo, el Presidente de la Asociación es el Gerente Comercial de COEX, con ventas anuales superiores a los \$16 millones de dólares y que es la segunda empresa en posicionamiento de mercado al detalle para café en El Salvador.

áreas de Apoyo.

Es recomendable el apoyar a la Asociación en la realización de su planeación estratégica. Los empresarios que pertenecen a la asociación son lideres que pueden dar la pauta para el desarrollo de café Especiales en El Salvador, y que necesitan el apoyo de caficultores pequeños y medianos para que les provean de cafés especiales.

Partiendo de la planeación estratégica se puede delinear mejor la participación en ferias internacionales y apoyo requerido en consultorias para contactar a compradores internacionales.

Sello y Mercadeo Internacional.

La realización de un Sello Nacional y un esfuerzo de mercadeo para el posicionamiento en los mercados internacionales debería de contar con el apoyo de los líderes empresariales miembros de la asociación de cafés especiales.

Empresa/Institución	Asociación de café Itzalco
Contacto	Nora de López Presidenta Fernando Alfaro Director
Dirección	75 Av. Norte y 7ª. Calle Poniente. No. 3876. Colonia Escalón. San Salvador, El Salvador, C.A. Tel. (503) 263-3899 Fax (503) 263-3892 Email: info@itzalcocoffee.com http://www.itzalcocoffee.com/

Descripción.

La Asociación de café Itzalco es una organización no lucrativa dedicada a la promoción de cafés especiales de El Salvador. Inicio como parte de un esfuerzo de la European Economic Community (EEC) de 1993 a 1997. ECC proveyó asistencia técnica y financiera para crear una marca de café gourmet cuyo que dio lugar a la creación de Itzalco Premium.

La asociación ha definido los criterios para certificar a sus miembros:

- El café debe provenir de plantaciones localizadas 1,400 metros sobre el nivel del mar.
- 100% café arábigo
- Cosechado 100% maduro
- El café debe ser procesado en forma independiente de otros cafés
- Fermentación Natural
- Lavado en agua limpia, pura y fresca
- 100% secado al sol
- Almacenado y estabilizado en silos de madera
- Clasificación de exportación: cero defectos, 100% sobre zaranda 16
- Preparado y empacado para exportación según instrucciones de envío.

Los miembros de la Asociación pagan una membresía de \$40/mes y adicionalmente cuentan con \$100,000 cuyos intereses son utilizados para las actividades de la asociación. Los \$100,000 son fondos donados por la EEC a la asociación.

Tradicionalmente la Asociación ha participado en las ferias de Specialty Coffee Association of América junto con el Consejo Salvadoreño del café, y cuenta con una red de compradores a nivel internacional.

**COMPRADORES DE CAFÉ IZALCO PREMIUM
COSECHA 2002/2003**

NOMBRE DE COMPRADOR POR PAIS DE DESTINO	QQS. ORO POR COMPRADOR	QQS. ORO POR PAIS
FRANCIA		12,375.00
OREBI & CIE.	1,237.50	
GEPROCOR S. A.M.	11,137.50	
ITALIA		16,237.50
ILLY CAFFE, S.p.A.	13,125.00	
CONSORZIO ITALIANO PER IL COMMER	1,612.50	
COMTRADE S.p.A.	825.00	
SANDALJ TRADING	412.50	
CAFFE CARRARO, S.p.A.	262.50	
ESTADOS UNIDOS		32,745.00
COFEX INTERNATIONAL	12,000.00	
DIEDRICH COFFE INC.	412.50	
ROYAL COFFEE	10,875.00	
VOLCAFE SPECIALTY COFFEE	750.00	
VALDIVIESO INTERNATIONAL LLC.	195.00	
INTERNATIONAL COMMODITY SPECIAL	412.50	
SEATTLE BEST COFFEE	5,625.00	
TRISTAO TRADING INC.	2,062.50	
MAGNUM COFFEE ROASTERIE	412.50	
JAPON		1,537.50
MITSUBISHI INTERNATIONAL CORP.	1,500.00	
KANEMATSU CORPORATION	37.50	
CANADA		495
RGC COFFEE, INC.	495	
SUIZA		750
WALTER MATTER, S.A.	750	
NORUEGA		412.5
SOLBERG & HANSEN AS.	412.5	
BELGIACA		1,650.00
n.v. Efico, S.A.	1,650.00	
TOTAL QQS. ORO EXPORTADOS		66,202.50
PRECIO PROMEDIO POR QUINTAL		\$96.86

Fuente:Departamento de Exportaciones del CCS al 1 de noviembre de 2003

TOTAL DE EXP. CAFÉ GOURMET
PORCENTAJE DE ITZALCO PREMIUM

76,662.00
86%

Estrategia

La Asociación de café Itzalco esta cambiando su nombre a la Asociación de cafés Finos de El Salvador buscando incrementar la participación de nuevos miembros. Las personas entrevistadas expresan su preocupación sobre la imagen de que la Asociación de café Itzalco ha sido vista como un grupo cerrado que actualmente esta compitiendo contra la Asociación de cafés Especiales. Por lo anterior están interesados en mejorar la imagen de apertura de la asociación. A la asociación de café Itzalco se les propuso integrarse dentro de la Asociación de cafés Especiales, y consideraron que dicha idea no es conveniente dada la identidad de marca que ya han desarrollado.

La Asociación de café Itzalco entregó una propuesta de trabajo a USAID en El Salvador donde se plantea:

- Impulsar la exportación de café fino por medio de la contratación de dos expertos internacionales, uno para el mercado de USA, y otro para Europa y Japón.
- Contar con un gerente o comercializador que promueva la venta del café de los miembros de la asociación.
- Contar con un experto en producción de café que ayuda a identificar nuevas calidades de café y nuevos socios potenciales.

Dicha propuesta fue entregada al Sr. William Patterson del AID el 17 de septiembre del 2003, y se anexa al presente documento.

La Asociación tiene una meta de exportación de 200,000 qq oro para un periodo de 3 a 4 años. En especial a la asociación les preocupa que al menos 10,000 qq de la producción total de café gourmet no se logro exportar en el 2002/2003, esto representa casi un 20% de la exportación total para dicho periodo.

Comentarios.

Existe la imagen generalizada que la Asociación de café Itzalco, con su marca y recursos de \$100,000, ha sido un grupo cerrado no interesado en la entrada de nuevos miembros. Con el inicio del Programa Regional de Café de Calidad y la creación de la Asociación de cafés Especiales, que incluye a directores del Consejo Salvadoreño del café, el rol de la Asociación de café Itzalco ha comenzado ha ser relegado dentro del CSC.

Los integrantes de la asociación se han avocado a diferentes instancias buscando recursos para mejorar sus exportaciones y abriendo su participación a nuevos miembros.

Es importante tomar en cuenta que la Asociación de café Itzalco cuenta con una marca definida, experiencia en su operación, una red de contactos de

compradores de café gourmet y una base de recursos que le ha dado su sostenibilidad por los últimos 6 años.

Si la Asociación de café Itzalco cuenta con el apoyo de un gerente o comercializador que les ayude a colocar 10,000 qq de café gourmet, representa un potencial de exportación de \$968,600 adicionales, considerando que el precio promedio para la cosecha 2002/2003 ha sido de \$96.86/qq.

Un punto a considerar es la imagen que crea el contar con dos asociaciones de cafés especiales trabajando en forma independiente, y comercializando ambos cafés gourmet.

Referente al perfil de las empresas exportadoras y sus regiones geográficas de trabajo, aunque los miembros de la asociación son empresas exportadoras que no clasificarían en programas como el FOEX, muchas de esas empresas dependen de fincas de café de pequeños productores que les proveen café gourmet, en este sentido es posible focalizar los esfuerzos a promover la comercialización de café gourmet de pequeños productores utilizando la estructura de comercialización de empresas exportadoras miembros de la asociación.

En varios casos las fincas de café gourmet se encuentran ubicadas en los departamentos de Sonsonate y Ahuachapan, los cuales fueron afectados por los terremotos del 2001.

Empresa/Institución	Unión de Cooperativas de Reforma Agraria, Productoras, Beneficiadoras y Exportadoras de R.L UCRAPROBEX
Contacto	Nestor Ulises Palma Director German Humberto Javier Chávez, Presidente
Dirección	Teléfono: 278-6388 / 278-0064 / 278-2899 Fax: 278-1311 Dirección: Boulevard Merliot, Edificio UCRAPROBEX, El Salvador. E-mail: ucracafe@es.com.sv

Descripción

La unión de Cooperativas de la Reforma Agraria, productoras, Beneficiadoras y Exportadores de R. L. De C.V. (UCRAPROBEX de R.L. de C.V.), se constituyo el 24 de Septiembre de 1988 como una Sociedad Cooperativa por acciones; de responsabilidad limitada y capital variable fundándose con 10 cooperativas.

Además de las fundadoras, han ingresado 51 cooperativas más incrementándose a 75,000 los miembros beneficiarios.

Dentro de sus finalidades está el mejorar económica y socialmente las cooperativas socias mediante la ejecución conjunta de las actividades relacionadas con la producción, industrialización y exportación del café.

Cooperativas Miembros:

El Salto	Pasatiempo	SantaTeresa
Las Lajas	El paraíso	San Mauricio
Las Colinas	El Balsamar	El Zacamil
El Progreso	La Fortuna	Chanmico
Aruba	San Alfonso Miramar	
El Potosí	Santa Magdalena	
El Faro No. 2	San Antonio Zacamil	
San Antonio	Los Lagartos	
El Espino	San José Miramar	
La Violeta	Rancho montevista	
El Jabalí	San Raymundo	
Florenia	ACAPILL	
Santa Adelaida	ATAISI	

Nuevo El porvenir	Espiritu Santo
Concepción Miramar	El Bosque
Paso Carrera	La Florida
Las Trincheras	Hacienda Nueva
Tierra Fértil	San Gabriel
Samaria Las Mercedes	Agua Fría
San Rafael	Saigon
El Pinal	Las Marías 93
El Chagüite	La Magdalena
El Milagro	Los Pinos
La Labor	La Marañonera
Entre Ríos	Las Quebradas
La Concordia	El Guaje

Estrategia

Con la crisis del café cooperativas miembros de UCRAPROBEX están trabajando en certificar sus fincas con producción orgánica.

Para la cosecha 2002/2003 UCRAPROBEX ha vendido un estimado de 6,000 qq de café orgánico, es el principal productor y exportador de café orgánico en El Salvador. Sus estimaciones para la exportación de café orgánico para la cosecha 2003/2004 son de 11,000 qq oro.

Las cooperativas miembros de UCRAPROBEX cuentan con sellos como OCIA, Naturland, Rainforest Alliance, TRANSFAIR USA, etc. Comercializan café tostado orgánico con sellos de OCIA y Naturland con las marcas Torogoz y Pipil.

Esperan incrementar su producción de café orgánico para el 2004/2005 con la certificación de la cooperativa San Rafael y Las Lajas. Las Lajas cuenta con una capacidad de exportación de 16 contenedores.

Adicionalmente fincas como El Jabalí, El Pinal y Santa Adelaida tratan de incursionar al mercado de café gourmet.

Comentarios.

UCRAPROBEX no ha sido muy exitoso en lograr mantenerse en los mercados internacionales de cafés especiales. UCRAPROBEX fue uno de los pioneros en la exportación de café orgánico, ha trabajado muy de cerca con FLO en la certificación de cafés de comercio justo y actualmente esta mejorando su posicionamiento en café gourmet.

En café orgánico cooperativas certificadas abandonaron el sello ante los mejores precios que se dieron en el 2000/2001, lo que motivo una caída del 50% en las exportaciones de café orgánico de El Salvador. Esto se dio, aunque algunas de las cooperativas habían logrado precios de \$169.50/qq oro con premios de \$50.

En comercio justo, de 11 cooperativas certificadas solamente 4 logran vender su café con premio.

Ante este panorama, UCRAPROBEX esta conciente que necesita apoyo en el área de comercialización para cafés especiales, y se considera fuera del Programa Regional de Café de Calidad.

Referente a la capacidad real de ejecución de las cooperativas para aprovechar la información de mercado y cumplir las expectativas de los compradores, el Lic. Palma indicó “nos puede llevar mas tiempo trabajar con nuestra gente, pero podemos cumplir las expectativas de los compradores”.

En ultima instancia, es recomendable seleccionar cooperativas que tienen un potencial de exportación no satisfecho apoyándolas en la identificación de compradores de cafés orgánicos y de comercio justo.

Empresa/Institución	Clusa de El Salvador
Contacto	José León Bonilla Bonilla Presidente Ejecutivo
Dirección	Calle La Ceiba y 3ra. Calle Poniente. No. 5010. Col. Escalón. San Salvador. Tel. (503) 264-7046 Fax (503) 264-7134 leonbo@integra.com.sv

Descripción:

Organizado en 1916 como la “Cooperative League of the USA” (CLUSA) la Asociación Nacional de Cooperativas de Negocios es reconocida en muchos países como CLUSA.

CLUSA ha estado trabajando en el programa de USAID: Earthquake Recovery Program (Pillars: Economic Growth, Agriculture, and Trade; Global Health; Democracy, Conflict, and Humanitarian Assistance)

Este programa provee asistencia y donaciones pequeñas para:

- Apoyar restauración de infraestructura.
- Apoyar reactivación económica con enfoque en micro y pequeñas empresas
- Apoyar la mitigación de desastres
- Apoyar gobiernos municipales en infraestructura.

Adicionalmente CLUSA ha trabajado diversos proyectos de certificación de café orgánico y comercialización de los mismos.

CLUSA se orienta a trabajar con microproductores y productores en extrema pobreza, habiendo trabajado con mas de 5,000 productores. Actualmente ejecutan proyectos con mas de 1,000 productores de los cuales el 85% mejoro sus ingresos en mas del 40%.

Estrategia.

Actualmente CLUSA no esta trabajando ningún proyecto de certificación y comercialización de café orgánico, se han enfocado mas al cultivo de alto valor

como hortalizas. Ocasionalmente se les piden asesorías privadas para el tema de certificación de cafés.

En 1998 CLUSA inició un proyecto con UCRAPROBEX para certificación de café orgánico. Consideran que a UCRAPROBEX le hace falta asistencia técnica y desarrollo de mercado.

Referente a la oferta potencial en cafés orgánicos, representantes de CLUSA estiman que están en proceso de certificación 1,650 manzanas de café. Esto incluye cooperativas y fincas privadas como la del Ing. Ricardo Quiñónez y Gerardo Menéndez.

Comentarios.

CLUSA podría muy bien ejecutar un proyecto para certificación de fincas de café orgánico y apoyar su comercialización.

Consideran que es difícil el trabajar con productores en el sector café, no hay constancia en la implementación de los programas.

Empresa/Institución	Salva Natura / Rainforest Alliance
Contacto	Ing. Guillermo Enrique Belloso Gerente Programa de certificación de Agricultura Sostenible
Dirección	33 Av. Sur No. 640. Col. Flor Blanca, San Salvador. El Salvador. Tel. (503) 279-1515 Fax (503) 279-0212 Email: gebelloso@salvanatura.org Web Site: www.salvanatura.org

Descripción:

Salvanatura surge en 1990 y se define como una institución privada, apolítica, sin fines de lucro y con autonomía institucional, creada por un grupo multidisciplinario de personas preocupadas por alcanzar el desarrollo sostenible en El Salvador. En 1998 participa dentro de un proyecto piloto del Banco Mundial y FAO para la certificación de fincas de café utilizando el sello verde Eco.OK que posteriormente fue modificado promoviéndose el uso del sello "Rainforest Alliance Certified".

Bajo el proyecto de certificación de fincas de café Salvanatura certifico mas de 100 fincas y dio inicio a un amplio proceso de difusión del concepto de Agricultura Sostenible. Durante la vida del programa diversas fincas de café se han certificado y han salido del proceso de certificación en parte por los costos de certificación y en parte por que no siempre ha sido factible obtener un premio o sobreprecio utilizando el sello de Rainforest Alliance.

El costo de certificación es en promedio de \$5/qq oro mas la inversión que el cafetalero debe hacer para cumplir los factores sociales de la certificación.

A la fecha oficialmente el Consejo Salvadoreño del café reporte los siguientes volúmenes de exportación de café certificado Rainforest Alliance

EL SALVADOR EXPORTACIONES DE CAFÉ ECO-AMIGABLE

Año	Volumen (qq)	Valor (\$)	P.P. (\$)
1999/00			
2000/01	375.0	25,031.3	66.8
2001/02	900.0	60,975.0	67.8
2002/03	3,090.0	210,825.0	68.2

Fuente: CSC

Si se toma en cuenta que El Salvador para agosto del 2003 cuenta con 2,326 hectáreas de café certificado por SalvaNatura y un total de 47,198 qq de café oro certificado, de esta forma el volumen exportado con reconocimiento de la certificación es de alrededor de 6.55%

Referente al premio obtenido por la exportación de café certificado, representantes de SalvaNatura prefieren hablar de un precio justo por el saco del café y no hacer énfasis en el premio, procurando enfocarse en la sostenibilidad del cultivo mas que en el beneficio económico obtenido.

Dentro de las fincas de café certificadas por Rainforest Alliance, las 2,326 hectáreas de El Salvador representan el 11.7% del total (Rainforest Alliance web page), es decir se cuenta con una producción total certificada de alrededor de 300,000 qq.

En el anexo se incluye la lista de fincas certificadas por Rainforest Alliance, Importadores de café Verde

Estrategia.

SalvaNatura tiene claro que su rol dentro es básicamente la certificación de beneficios y fincas de café, siendo responsabilidad del productor y/o beneficiador el proceso de comercialización, pero dado que el 90% del café certificado no se esta comercializando con premio si existe interés en apoyar una mayor exportación certificada.

Se espera que la problemática existente en la comercialización disminuya con el compromiso adquirido por Kraft en la compra de 50,000 qq de café certificado para la cosecha 2003/04. Se tiene planeado que una misión de Kraft visite Centro América en el mes de enero. Kraft se ha comprometido a comprar para el segundo año un volumen de 100,000 qq.

Adicionalmente, parte de la problemática en la comercialización, a juicio del gerente del programa, es la poca capacidad de negociación de los productores y/o exportadores, por lo que un área de apoyo seria capacitarlos para mejorar sus habilidades de negociación y venta.

El premio que un productor certificado con Rainforest Alliance puede obtener esta en el rango de los \$5-\$40.

Comentarios

SalvaNatura reconoce la problemática de la comercialización y la importancia de que el café certificado se exporte con un precio adecuado, pero dicha responsabilidad le compete al productor y/o exportador.

El concepto de café sostenible es muy bien visto en el mercado, pero en la práctica el nivel de premio obtenido, por lo menos para el sello de Rainforest Alliance, es muy limitado. Si en promedio el productor está pagando \$5/qq certificado, como mínimo debería de recibir un premio que compensara el uso del sello.

Es importante el apoyar la exportación de café sostenible en El Salvador con un premio o precio adecuado, que en términos prácticos permita su sostenibilidad financiera a largo plazo.

Empresa/Institución	Fairtrade Labelling Organizations International
Contacto	Guillermo Denaux Liaison Officer
Dirección	Boulevard Merliot, Edif. UCRAPROBEX, Polígono C. Ciudad Merliot. San Salvador, El Salvador. Tel (503) 278-8489 Email: flo.guillermo@telesal.net Homepage: www.fairtrade.net

Descripción:

Fairtrade Labelling Organizations International (FLO) es una organización para la certificación de Comercio Justo. El enfoque central de FLO a nivel internacional es el establecimiento de estándares y la certificación de organizaciones contra dichos estándares.

Los estándares de FLO son desarrollados por un grupo de Trabajo en estándares y políticas, que incluye las organizaciones miembros, productores, comercializadores y expertos externos. FLO comercializa en 14 países de Europa, además de USA, Canadá y Japón.

En El Salvador la operación de FLO esta muy vinculada al trabajo que ha realizado UCRAPROBEX en la certificación de sus cooperativas, y específicamente en el trabajo que realiza APECAFE. La Asociación de Pequeños Productores de café (APECAFE) fue fundada en 1997, representando a 11 cooperativas de café, que incluye a 539 productores de café en pequeña escala en los departamentos de Ahuachapan, Santa Ana, Sonsonate, La Libertad y Usulutàn.

Dentro de estas 11 cooperativas además de la certificación de comercio justo, algunas de ellas cuentan con sellos orgánicos (OCIA y Naturland) y de Rainforest Alliance.

La comercializan café convencional certificado como comercio justo tienen un precio de garantía de \$126/qq y el café de comercio justo que además es certificado orgánico tiene un precio de \$141/qq.

Las cooperativas y su capacidad de producción es:

Cooperativa	Número de Asociados	Hectáreas Cultivadas	producción en Quintales	Tipo de café
Las Colinas	101	168	2,500	SHG en proceso orgánico
El Salto	143	497	5,000	HG en proceso orgánico
El Pinal	39	143	1,500	SHG
El Zacamil	52	68	800	HG
San Mauricio	61	182	800	HG orgánico
Paso Carrera	20	27	350	HG en proceso orgánico
La Florida	45	25	275	HG en proceso orgánico
Nuevo Porvenir	17	56	280	HG en proceso orgánico
La Fortuna	16	49	150	HG en proceso orgánico
La Violeta	25	116	150	HG orgánico
El Milagro	20	17	40	HG orgánico
Total	539	1,348	11,845	

Actualmente se han adicionado dos cooperativas al grupo de APECAFE, San Isidro en La Libertad, y Cuscatlan en Cojutepeque. Se espera que se adicionen dos o tres cooperativas mas durante el 2004.

Estrategia

La comercialización de comercio justo crece entre un 10 y 12 % anual, pero el 80% de ese crecimiento viene dado por café orgánico certificado de comercio justo. En países como Estados Unidos y el Reino Unido el café de comercio justo esta creciendo, pero mercados como el de Alemania han disminuido sus compras de café de comercio justo.

El café de El Salvador certificado Fairtrade tiene comparativamente, con sus vecinos de la región, las menores ventas solo del 5-10% de la producción certificada se vende con sobre precio, y la razón principal de esto es la calidad del café. Independientemente de la certificación y los sellos los compradores hacen énfasis primero en la calidad del café a comercializar.

Guatemala contabiliza el 20% de las ventas totales de café de comercio justo de FLO, y México el 30%. Los volúmenes comercializados de café de comercio justo son para el 2001 y 2002 son los siguientes:

Volumen total de ventas en toneladas métricas de café tostado

Toneladas Metricas

MERCADO	2001	2002
AUSTRIA	332.30	409.10
BELGICA	582.20	632.20
CANADA	258.10	425.00
DINAMARCA	697.10	655.00
FINLANDIA	97.00	109.00
FRANCIA	945.00	1,387.00
ALEMANIA	3,127.70	2,942.00
UK	1,647.60	2,079.00
IRLANDA	62.00	60.00
ITALIA	457.00	243.20
JAPON	7.70	9.60
LUXEMBURGO	77.30	68.00
HOLANDA	3,104.70	3,139.70
NORUEGA	178.90	232.00
SUECIA	253.60	289.20
SUIZA	1,306.40	1,246.00
USA	1,263.00	1,854.00
TOTAL	14,397.60	15,779.90

Dado que el rol de FLO esta centrado en el proceso de certificación, corresponde a las ONGs y los productores la comercialización del producto. El Sr. Denaux indicó que es importante el mejorar la comercialización de los cafés certificados fairtrade de El Salvador

Comentarios

FLO esta interesado en el apoyo que se pueda dar a la comercialización de cafes de comercio justo en Estados Unidos, les preocupa especialmente los bajos niveles de ventas de las cooperativas de UCRAPROBEX.

El apoyo en mejora de la calidad del café es un factor importante para potenciar las exportaciones del café certificado de comercio justo de El Salvador.

Empresa/Institución	Sistemas Empresariales Mesoamericano (SEM) Chemonics
Contacto	Víctor Eduardo Mencía Alfaro Coordinador de Programa El Salvador
Dirección	Calle Ayagualo y Av. El Boquerón, Block M. No. 1 Urb. Jardines de Merliot. Nueva San Salvador. El Salvador. Tel. (503) 289-8967 Fax (503) 278-6541 atiucafe@sal.gbm.net

Descripción.

Sistemas Empresariales Mesoamericano (SEM) y específicamente el Ing. Víctor Mencía trabajan con Chemonics en la ejecución del Programa Regional de Café de Calidad en El Salvador.

El Ing. Mencía ha sido directivo de Unión de Cafetaleros de El Salvador (UCAFES). SEM ha implementado proyectos para el desarrollo de pequeños productores de café con fondos del BID.

Estrategia

El objetivo del Programa Regional de Café de Calidad del USAID es “Incrementar la competitividad y sostenibilidad de las exportaciones de cafés de alta calidad de pequeños y medianos productores” específicamente para la región de Centro América y Republica Dominicana, enfocándose en:

- Incrementar calidad, productividad y administración ambiental en regiones de café con ventajas comparativas.
- Mejorar practicas de negocios y vinculación con mercados
- Incrementar procesamiento con valor agregado
- Permitir políticas basadas en el mercado.

Para lograr este objetivo el programa tiene dos grandes áreas de trabajo:

Incrementar Calidad del café.

Evaluación de Calidad del café

- Desarrollar y Entrenar Catadores, y laboratorios de control de calidad.
- Apoyar la integración de criterios de calidad orientados al mercado dentro de estándares regionales de calidad
- Asistencia técnica y entrenamiento en beneficiado seco y húmedo

Desarrollo de Comercialización/Mercadeo y Desarrollo de Empresas

Mejorar Comercialización/Mercadeo

- Desarrollar un plan de promoción y mercadeo para el café salvadoreño.
- Apoyo para Promoción y Mercadeo de productores.
- certificación
- Creación de un Sistema de información de Mercado

Mejorar Practicas de Negocios

- Promover y fomentar asociaciones de productores
- Evaluaciones Administrativas/Financieras de Grupos de Productores
- Apoyar a Grupos de Productores
 - Preparación de Planes de Negocios
 - Diseñar e Implementar Sistemas de administración de información.
 - Entrenamiento en gerencia y administración.
 - Asistencia en Análisis Financiero y administración de Créditos
 - Asistencia y Entrenamiento en Mercados de Futuros y Mecanismos de coffee-Exchange.

Mike Schwartz en mayo del 2003 presentó los lineamientos de trabajo en El Salvador, donde específicamente las actividades a realizar incluyen:

- Elaborar un Plan y una campaña de Promoción del café salvadoreño
- Desarrollar estrategias para aumentar el consumo interno de café
- Realizar acciones para apoyar la certificación de empresas cafetaleras
- Establecer contactos y relaciones comerciales con compradores
- Establecer un Sistema de Información (software) al Consejo Salvadoreño del Café
- Apoyar el desarrollo empresarial de la Asociación de Cafés Especiales de El Salvador (ACES): Gerente y Plan Estratégico
- Elaborar un Diagnóstico Empresarial y Plan de Negocios para la Cooperativa de Ciudad Barrios

Comentarios.

El Programa Regional de Café de Calidad en El Salvador apoyó la creación de la Asociación de cafés Especiales. Los miembros de esta asociación esperan contar con el apoyo del Programa Regional de Café de Calidad.

Un problema de la asociación formada es que las empresas participantes son típicamente grandes empresas exportadoras, las cuales no clasifican dentro de los objetivos del Programa Regional. Por esta razón el Programa ha orientado esfuerzos a cooperativas como la de Ciudad Barrios que aglutina pequeños productores de café.

Basándose en el Plan de Acción de Chemonics International, se esperaría que Chemonics apoye la realización de la estrategia de la asociación y su plan de negocios.

En opinión del Ing. Mencia EXPRO podría muy bien apoyar los esfuerzos de comercialización de la Asociación de cafés Especiales por medio de la participación en ferias, mesa de negocios, promoción de productos, etc.

DEFINICION DE UNA ESTRATEGIA DE APOYO A LA EXPORTACION DE CAFES ESPECIALES DE EL SALVADOR

Oferta Actual y Potencial

La información recopilada en la presente investigación ha llegado a estimar que durante la cosecha 2202/2003 no se comercializó con premio 63,515 qq de café verde, lo que representa un 41.2% de la producción total de cafés especiales.

	Producción (qq 46kg)	Exportación (qq 46kg)	Sin obtención de Premio (qq 46kg)	Fuente
Gourmet	88,682.5	78,682.5	10,000.0	Asoc. Café Itzalco
Orgánico	6,412.5	6,412.5	-	UCRAPROBEX
Eco-amigable	47,198.0	3,090.0	44,108.0	Rainforest Alliance y Estimaciones
FairTrade	11,845.0	2,437.5	9,407.5	APECAFE
TOTAL	154,138.0	90,622.5	63,515.5	

Dentro de este porcentaje de café no comercializado es posible identificar fincas con problemas específicos:

- Cooperativas miembros de APECAFE como El Porvenir, El Pinal y Las Colinas cuentan con volúmenes de café que no ha podido ser comercializados con los precios establecidos para comercio justo por problemas de calidad y gestión de ventas. Los 9,407 qq de café sin premio representan una venta de \$1,185,282.

Existe interés por parte de UCRAPROBEX/APECAFE para que representantes de EXPRO visiten diferentes cooperativas con el objeto de definir mecanismos de apoyo para la exportación de sus productos.

- Diversos miembros de la Asociación de café Itzalco plantearon el problema de la comercialización del café, por ejemplo la Cooperativa La Majada, Beneficio El Mono, Los Ausoles, Prieto S.A. reportaron cafés gourmet que no pudieron colocar con sobreprecio en los mercados internacionales.

Es importante considerar que no todos los miembros de la Asociación de café Itzalco clasifican dentro del perfil de empresas que apoya EXPRO en algunos casos se trata de empresas privadas con grandes volúmenes de venta.

- Rainforest Alliance, cuenta con 27 fincas de café certificadas, de las cuales el 93.45% de su café no se comercializa con premio y se requiere apoyo para potenciar la comercialización de dichos cafés.
- Es importante mencionar que la Tasa de Excelencia no cuenta con un mecanismo de seguimiento definido post-feria, se logro vender a muy buenos

precios 1,057 qq de café gourmet en la subasta electrónica, pero no ha existido un esfuerzo para impulsar una mayor venta de cafés gourmet de las fincas participantes.

Las 31 fincas que recibieron reconocimiento por su calidad en la tasa de excelencia, representan una real total de 1,658.34 hectáreas con una área efectiva de producción de 1,231.17 hectáreas y un volumen café superior a los 25,000 qq/oro (45 kg)

El presente documento adjunta en el anexo la lista de miembros de:

- Asociación de Cafés Especiales de El Salvador.
- Asociación de café Itzalco
- Fincas y Beneficios Certificados Rainforest Alliance
- Lista de Fincas Ganadoras en la Tasa de Excelencia

Aunque para todas estas fincas no se ha hecho un análisis de ubicación geográfica, como referencia el 53.27% de la producción de café de El Salvador se hace los departamentos priorizados por USAID como afectados por el terremoto del 2001 (Usulután, La Paz, San Vicente, Cuscatlán, La Libertad, Sonsonate y Ahuachapán).

Referente al potencial de crecimiento se tienen estimaciones de diferentes fuentes sobre la producción de café orgánico y gourmet en El Salvador.

café de Especialidades	Incremento producción en 2 ò 3 años. (qq oro 46 kg)	Fuente
Gourmet	161,318-211,000	Documento Asociación de Cafés Finos de El Salvador en base a metas de crecimiento
Orgánico	29,700	Entrevistas con UCRAPROBEX y CLUSA

De cumplirse estas estimaciones, se estaría hablando de un volumen de producción superior a los 330,000 qq/oro, esto es un incremento del 78.6% en la producción de cafés especiales, y representa el 19% de la producción nacional, respecto a la cosecha 2002/03.

Si tomamos en cuenta los datos del Centro de Inteligencia de Mercados Sostenibles (CIMS), que incluye dentro de la lista de cafés sostenibles los cafés Orgánico, FairTrade, Rainforest Alliance y Bird Friendly, se puede apreciar que existe una alta variabilidad en el porcentaje de la producción nacional de un país que esta certificado como café sostenible, y la media corresponde al 9.22%.

Es de mencionar que los datos recopilados por el CIM permiten calcular un 4.84% para la producción de cafés especiales, y los datos de la presenta investigación los estiman en 2.71%, de cualquier forma la producción de café

sostenible en El Salvador esta debajo de la media para los países de América Latina y si es factible prever que existe potencial para su crecimiento.

PRODUCCIÓN DE CAFÉ SOSTENIBLE
COSECHA 2002-2003 (en sacos 60 kg)

PAIS	ORGANICO	COMERCIO JUSTO	RAINFORREST ALLIANCE	BIRD FRIENDLY	TOTAL CAFES SOSTENIBLES	% DE LA PRODUCCION NACIONAL
Bolivia	37,300	40,200			77,500	43.06%
Peru	205,300	267,100		20,500	492,900	17.92%
Mexico	398,900	203,500	2,000	1,500	605,900	15.15%
Nicaragua	47,500	64,500	4,000		116,000	14.20%
Guatemala	67,400	206,100	28,000	8,900	310,400	9.88%
El Salvador	9,800	10,100	45,000		64,900	4.84%
Costa Rica	17,400	56,200	9,300	200	83,100	3.90%
Honduras	26,500	69,700			96,200	3.85%
Rep. Dominicana	7,350	11,200			18,550	2.85%
Panama			2,900		2,900	1.93%
Colombia	52,700	56,300		1,200	110,200	0.98%
Ecuador	5,500	3,000			8,500	0.97%
Brasil	100,000	57,000		83	157,083	0.33%
TOTAL	975,650	1,044,900	91,200	32,383	2,144,133	9.22%

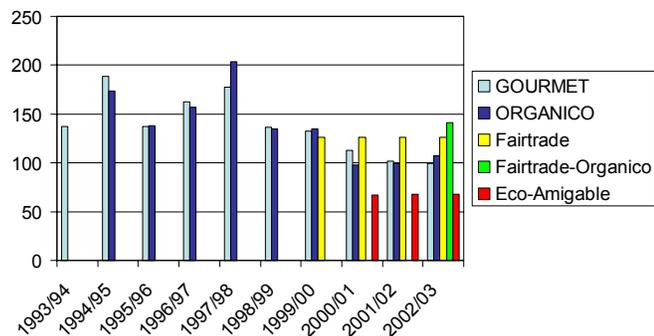
Fuente. CIMS

Estimación de la Demanda y Mercados

Según el Centro de Inteligencia sobre Mercados Sostenibles (CIMS) “en los próximos años habrá una sobreoferta de café orgánico” con 150,000 hectáreas certificadas y la expectativa de 40,000 hectáreas en proceso de certificación en México y el paulatino incremento en certificación por parte de Brasil se prevee que el mercado no puede crecer a la tasa que esta aumentando la oferta.

Esto ayudaría a explicar, en parte, la paulatina disminución del precio de exportación del café orgánico de El Salvador ante el incremento de la oferta a nivel internacional, y permitiría prever que el precio puede continuar a la baja.

Tendencia en Precios por qq/oro Exportado



Referente al café de Comercio Justo Daniele Guiovanuci en el “El State of Sustainable Coffee: A Study of Twelve mayor Markets” menciona que *“hay preocupación que en algunos de los mercados mas maduros el café de Comercio Justo pude haber topado con un techo de vidrio, incapaz de crecer mas haya de la afinidad con mas conciencia social en un mercado relativamente limitado”*. El CIMS señala que la *“oferta del café Comercio Justo no se espera que crezca durante los próximos años”*.

Sobre el café certificado Rainforest Alliance o Eco-Friendly coffee, tanto el Centro de Inteligencia de Mercados Sostenible como Guiovanuci plantean buenas perspectivas para dicho sello. El CIM señala que *“la demanda por el café Rainforest Alliance está creciendo debido a una fuerte promoción creando alianzas con grandes empresas de la industria del café. Además, los estándares de Rainforest Alliance cumplen con hasta un 80% de los requisitos establecidos por el estándar EurepGap, facilitando así la obtención de esta ultima certificación y el ingreso al mercado Europeo.”* Guiovanuci señala que *“En Japón, como Norte América ... existe un considerable fuerte interés en Eco-friendly coffees que están demostrando un rápido crecimiento.”* Existen buenas expectativas sobre el crecimiento potencial de este sello.

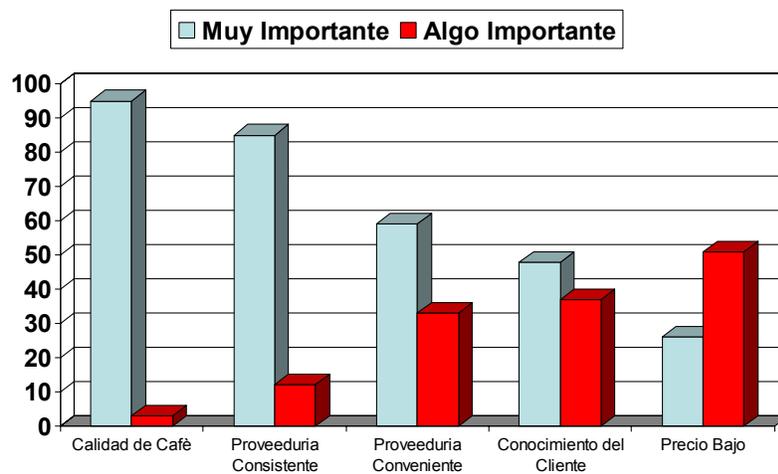
Con referencia al tema de café Gourmet, los esfuerzos que mas resaltan por comercializar cafés con sobrepuestos en base a su calidad son los realizados por la Tasa de Excelencia en los países de Brasil, Nicaragua, El Salvador y Guatemala, donde El Salvador ha logrado obtener un precio de hasta \$1,406 qq, con un precio promedio para las 31 fincas de \$345/qq.

Doble o múltiples certificaciones, es una tendencia que ha crecido bastante en los últimos años, en el café de comercio justo aproximadamente el 44% esta certificado como orgánico, lo cual es un crecimiento muy dramático del 1% en 1999 (Guiovanuci, 2003). El 50% del café certificado Bird Friendly posee la triple certificación, como se conoce al café con sello orgánico, comercio justo y Bird Friendly, y el 50% solo lleva la certificación Bird Friendly que tiene que poseer la certificación orgánica.

Es difícil segmentar el valor del mercado de café Gourmet, porque también dicho café se presta a diferentes especificaciones en los mercados internacionales. Lo que si es importante mencionar que el tema de calidad de tasa es en ultima instancia el atributo mas importante en la decisión de compra, como lo indican los estudios realizados en el *“Sustainable Coffee Survey of the North American Specialty Coffee Industry”* y las investigaciones de Monitor Co. y muchos países productores están concientes de dicho factor, y están trabajando en mejor la calidad de su café.

En este contexto el punto a considerar es que estrategia se debe desarrollar para encontrar mercado a 200,000 qq/oro de cafés especiales que se producirían en El Salvador en los próximos 3 años. Tomando en cuenta que actualmente el 93% del café certificado por Rainforest Alliance no se esta comercializando con premio, y el 79% del café de Comercio Justo no recibe el precio establecido.

Tasa porcentual de la Importancia del Atributo en la Compra/Venta de Café Sostenible



Desarrollo de Exportaciones de Cafés Especiales de El Salvador.

1. Elaboración de una Estrategia Consensuada para la Promoción de cafés Especiales de El Salvador.

Existe consenso que es importante el contar con una estrategia de país para la promoción de los cafés de El Salvador, lo que no existe es un consenso sobre cual debe de ser la estrategia y su mecanismo de implementación. Los principales actores involucrados están gestionando fondos por diferentes medios para la implementación de sus respectivos planes de exportación.



Otros organismos como el BID, Technoserve, Coffee Corps, etc dan apoyo a requerimientos puntuales de las asociaciones e instituciones locales.

El Consejo Salvadoreño del café con la Tasa de Excelencia, PROCAFE con su plataforma para “State Coffees”, Itzalco con su promoción de café gourmet, UCRAPROBEX en la identificación de compradores para café de comercio justo y orgánico, y la Asociación de cafés Especiales para la elaboración de su estrategia de promoción que incluye la participación en diferentes ferias internacionales.

En reunión sostenida con el representante del Programa Regional de café de Calidad del USAID/Chemonics ha indicado que trabajaran en elaborar una estrategia par a la Asociación de cafés Especiales, y que dicha estrategia podría dar la pauta para clarificar la intervención de EXPRO en la promoción de cafés especiales.

Un factor importante a considerar es que la estrategia a elaborar debería incluir la participación de todos los cafés especiales de El Salvador, generando un plan con una verdadera visión de país.

2. Apoyos específicos para la Exportación de Cafés Especiales.

Tomando en consideración la estrategia general desarrollada por el Programa Regional de café de Calidad se deben focalizar esfuerzos en productores y volúmenes de cafés existentes para potenciar sus exportaciones en las cosechas 2002/03 y 2003/04.

Como se ha mencionado a lo largo del presente documento se han identificado mas de 63,000 qq de café oro que no se han comercializado con premio en los mercados intencionales. La exportación de estos cafés puede ser potenciada con:

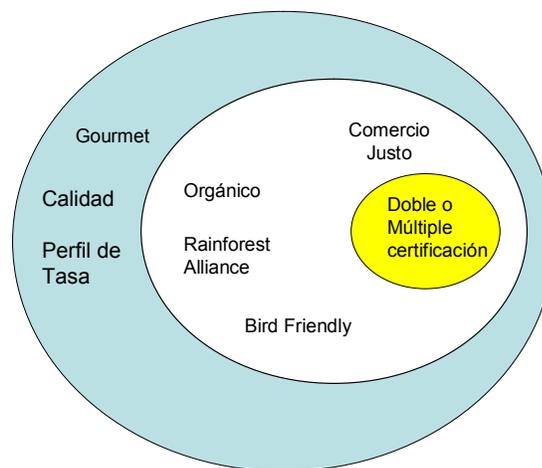
1. Identificación de Empresarios Cafetaleros.

Dentro de las actuales fincas de café certificadas y en transición es posible identificar empresarios cafetaleros que requieren apoyo para la exportación de sus productos. Estos empresarios pueden conformar un grupo asociativo, o en muchos casos ya forman parte de grupos, que pueden recibir asistencia técnica y consultorias para el acceso a los mercados internacionales.

Las fincas cafetaleras con mayor potencial de exportación son las que cuentan con algún tipo de certificación, con calidad adecuada, habilidades mínimas de gestión y mercadeo por parte sus propietarios, con disponibilidad de volumen y capital para el proceso de exportación y con disciplina estratégica para concretizar el proceso de exportación.

Es importante resaltar que dentro de este proceso, la calidad es el factor básico para competir, y las diversas certificaciones fortalecen la diferenciación del producto.

Sellos como Estrategia de Diferenciación



Mientras mas características distintivas tenga un café, mas competitivo y rentable es en el mercado. Un café gourmet, orgánico y de comercio justo tiene un precio de \$146 qq/oro en el mercado internacional.

2. Segmentación y Desarrollo de Identidad: Marca

Se debe apoyar al grupo de empresas identificadas en la segmentación de su mercado, en base a las características de sus productos, a la distribución geográfica del mercado meta, y en base a dicha segmentación desarrollar una identidad de marca. Un factor a decidir en el proceso de segmentación es el nivel de penetración en la cadena. El grupo de empresas debe definir si comercializara café verde, o si se orientara a café tostado. Mientras mas valor agregado tenga el producto, mayor es su rentabilidad, pero el esfuerzo de penetración de mercado es mas complejo.

Por ejemplo un café tostado orgánico de comercio justo orientado hacia la costa este de Estados Unidos con una identidad de marca que le permita un posicionamiento en el mercado.

3. Apoyo en gestión y Mercadeo

Una decisión que debe ser valorada por las empresas seleccionadas es el mejor mecanismo de gestión del proceso de exportación y mercadeo, el grupo de empresas puede:

- Desarrollar una Comercializadora con marca propia que compre el café del grupo y exporte directamente.
- Contar con un “agente de ventas” que apoya el proceso exportador del grupo y asesora a cada empresa, provee información de mercado y colabora en el proceso de negociación, pero la marca y responsabilidad de la exportación es de cada empresa.
- Coordinar esfuerzos en forma conjunta, la información es proporcionada a todo el grupo y cada empresa es responsable de implementar las recomendaciones y su proceso de exportación.

4. Estandarización de Calidad y Volumen.

Dependiendo del perfil del grupo integrado, se deben definir los estándares de calidad y la estimación del volumen real de exportación para adecuar la oferta con la demanda a identificar.

5. Identificación de Compradores Potenciales.

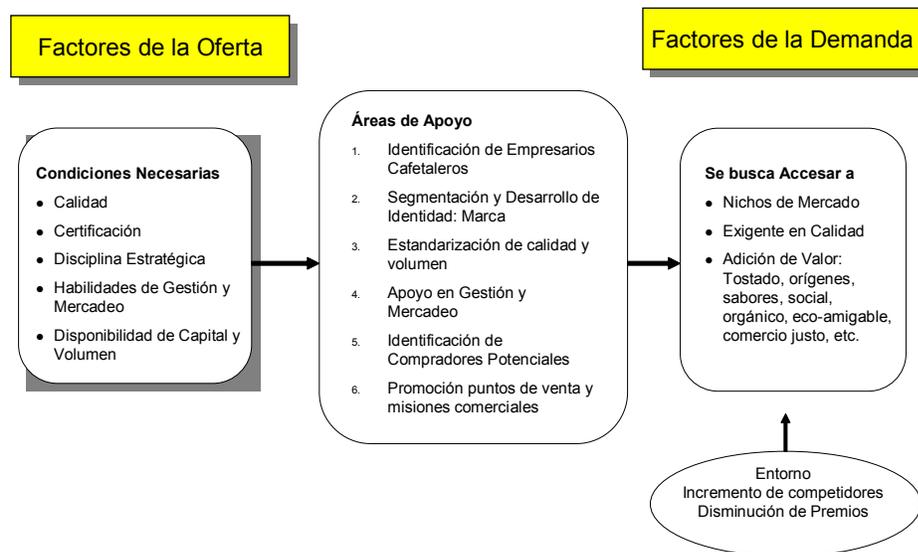
Apoyándose en la red de contactos internacionales desarrollada por EXPRO se debe trabajar en la identificación de compradores potenciales, impulsando los productos del grupo. Apoyando a los productores en el proceso de negociación y venta.

6. Promoción en puntos de venta y misiones comerciales.
 Se ha tenido al menos una experiencia de promoción de café de El Salvador en canales de distribución hispanos en Estados Unidos, vinculando el producto a otros productos étnicos de El Salvador. La disposición de apoyar la promoción del café de El Salvador en supermercados hispanos en Estados Unidos facilita la penetración del producto con el distribuidor Salvadoreño, dado que típicamente no cuenta con ningún apoyo en la introducción de productos de El Salvador.

Las misiones comerciales adecuadamente orientadas a reuniones con compradores potenciales, y visitas a puntos de venta para el segmento de mercado seleccionado pueden ser mucho más efectivas que amplias participaciones en ferias, las cuales son responsabilidad directa del Consejo Salvadoreño del café.

En el planteamiento desarrollado incluye:

Estrategia Adecuada a los Factores de la Demanda, partiendo de Condiciones básicas de la Oferta



BIBLIOGRAFIA

Asociación de cafés Finos de El Salvador. *Estrategia de Mercadeo para Impulsar los Cafés Finos Producidos en El Salvador*. San Salvador, El Salvador. Septiembre, 2003

Centro de Inteligencia sobre Mercados Sostenibles (CIMS). *Análisis de la Oferta Latinoamericana de café Sostenible*. Alajuela, Costa Rica. Septiembre, 2003.

Consejo Salvadoreño del café. *El Cultivo del café en El Salvador*. San Salvador, El Salvador. Octubre, 2003.

Consejo Salvadoreño del café. *Política de Promoción para el café de El Salvador*. San Salvador, El Salvador. Julio, 2003.

Consejo Salvadoreño del café. *Informe Final: La Taza de Excelencia El Salvador 2003*. San Salvador, El Salvador. Julio, 2003.

Giovannucci, Daniele & Freek Jan Koekoek. *El State of Sustainable Coffee: A Study of Twelve mayor Markets*. Octubre, 2003.

Giovannuci, Daniele. *Sustainable Coffee Survey of the North American Specialty Coffee Industry*. Julio 2001.

FLO International. *La Organizaciòn Certificadora del Comercio Justo*. Octubre, 2003.

Monitor Co. *Construyendo las Ventajas Competitivas del café en El Salvador*. San Salvador, El Salvador. Octubre, 1997.

Kilian, Bernard. *Precios de café Sostenible: Situación Actual y Tendencias*. Centro de Inteligencia sobre Mercados Sostenibles (CIMS). San Salvador, El Salvador. Diciembre, 2003.

Schwartz, Mike. *Proyecto de café de Calidad de Centroamérica y República Dominicana*. Chemonics International. Mayo, 2003.

ANEXOS

- Miembros Asociación de Cafés Especiales de El Salvador. Diciembre, 2003
- Miembros de la Asociación de Café Itzalco
- Fincas y Beneficios Certificados Rainforest Alliance
- Lista de Fincas Ganadoras en la Tasa de Excelencia

Asociación de Cafés Especiales de El Salvador.

Miembro	Representante legal	Teléfono	Fax	E-Mail
Mario Enrique Olivares Ucafes de R.L.	Roberto Escobar Pacas	289-8969 275-4339, 273-3262	289-8969 275-4340	ucafes@integra.com.sv
Soc. Coop. De Caficultores De Morazán de R.L de C.V.	José Edilberto Guevara del Cid	658-8389	658-8389	
Oscar Alfredo Cabrera Mira				
Soc. Coop. De Caficultores Soiglo XXI de R.L de C.V.	Raúl Bernardino Olmedo Escobar	289-8967	289-8967	
Rafael Eduardo Borja Letona		243-0011	243-0262	edborja2000@hotmail.com
Maria Beatriz Matilde Magaña de Mendez		263-0555, 871-1732		beatrizdemendez@hotmail.com
José Alberto Magaña Escobar		401-4922, 401-4740 413-3766, 730-0810	401-4918	jose_alberto@navegante.com.sv
José Luis Antonio Gonzalez Pacheco		264-0661	264-0661	
Gustavo Alonso Cuellar Jiménez		243-0842, 736-7102	243-0842	ucafes@integra.com.sv
José Joaquín Salaverría Gonzalez		871-2497		
Raul Francisco García prieto urrutia		279-2690	245-0339	coffee@coffevolcan.com.sv
Mario Alberto Rosental				
Sara Dolores Alfaro De Moore				
Salvador Rodolfo Alessandro Ruffati Paz		226-2165, 226-2231	226-6977	ruffalticoex@telesal.net
Marta Alicia Colato de Flamenco		263-4978	245-0339	coffee@coffevolcan.com.sv
Kilimanjaro, S.A. de C.V.	Mauricio Salaverría	766-2808, 264-7434	264-5122	moesalaverria@salnet.net
Cayto S.A. De C.V.	Rolando Ernesto	245-1174	298-5425	rolandoramirez@telesal.net
Jorge Villacorta		885-1260		
Acciones Salvadoreñas, S.A. De C.V.	Alberto Guirola	243-3387, 833-7240	243-3387	acsal2000@telesal.net
Escalante Sol Hijos Y Cia	Luis Escalante Sol	260-5503	260-5503	luisescalante@acrasal.com.sv
Coop. Ciudad Barrios de R.L	Próspero Trejo	665-9082	665-9082	cafeceiba@navegante.com.sv
Coop. De Caficultores San José De la Majada de R.L.	Gustavo Alonso Cuellar jimenez	467-9062	467-9254	majada@salnet.net
Ernesto Arturo Sol Trujillo		223-7301		
Ernesto Borja		225-4412	225-3656	eborja@elmundo.com.sv
San Rafael organic Farms	Lic. Gerardo Menéndez	444-0020, 706-0992	408-2535	gmenendez@exportadorasanrafael.com.sv
Syncor, S.A.	Dr. Alonso Alvarez Geoffroy	243-5632	243-5612	salvarezq@telesal.net
Del Campo, S.A.	Doña Sonia magaña de Alvarez	243-5632	243-5612	salvarez@telesal.net
Bexcafe, S.A. De C.V.	Ing. Luis Antonio Salazar	441-7100, 894-8688	441-7010	fer2811@telesal.net
Ing. José Antonio Salaverría y Cla	Ing. José Antonio Salaverría	247-7689, 887-0726	247-7692	jasal@es.com.sv
Avial, S.A. De C.V.	Sr. Ricardo Avila Alvarez	298-5581		riavial@hotmail.com
Rodriguez Caceres y Cla	Sr. Manolo Pérez Benitoa			
Tristar, S.A. De C.V.	Dr. Alonso Alvarez Geoffroy	243-5632	243-5612	salvarez@telesal.net
Luis Rodriguez Proexcafe.	Sr. Luis Rodriguez	267-6600	263-3998	lrodriguez@consejocafe.org.sv
Leticia Bienvenida Cáceres de Sabater		279-2690	245-0339	coffe@coffevolcan.com.sv
Ramón Antonio Ramentol Ruffatti		447-9042	447-9042	
Carlos Antonio Boza Dreyfus		887-1242	445-0339	
El Ciprés S.A. De C.V.	Jaime Pedro Alvarez Gotay	223-7820		
Corporación punta Arenas S.A. De C.V.	Juan Francisco Mariano Aguilar Bustamante	224-1588, 223-4070	223-4070	manantiales@telecam.net
Roberto Jaime Francisco Llach Hill		263-4281, 263-4282	263-4282	roberto.llach@telecam.net
El Grano de Oro, S.A de C.V.	Alvaro Villanova Gotay	223-0174	245-0339	
El patio, S.A. De C.V.	Diana María Dalton de Rondeau	228-7820	245-0339	
Inversiones Polar, S.A. De C.V.	Federico Guillermo Alfaro Castillo	298-1479		
Urrutia's Estate Coffee, S.A. De C.V.	Enrique Alfonso urrutia polanco			
Lausanne, S.A. De C.V.	luis ernesto urrutia Centeno	225-1778		
Exportadora El Volcán, S.A. De C.V.	jefferson Chiesteln Holmann Alvarez	279-2690	279-2690	coffee@coffevolcan.com.sv
Roberto Escobar Pacas Salvador Vilanova		275-4339, 273-3262	275-4340	ucafes@integra.com.sv
Lic. Diego Llach		263-4281, 871-2590	263-4283	diego@llach.net
COEX, S.A. De C.V.	S. Rodolfo A. Ruffatti	226-2165, 226-2231	226-6977	ruffalticoex@telesal.net
Cofinanzas, S.A. De C.V.	Teresa Eugenia Giammatei de Batres	264-3433	264-1049	tbatres@cofinanzas.com

ASOCIACIÓN CAFÉ ITZALCO DE EL SALVADOR

AGRICOLA SAN AGUSTIN,S.A. De C.V.
5a.C. Poniente No.3778,Col.Escalón
R/P Sr. Fernando Alfaro
Tels: 223-0614,223-9436 Fax:223-0506

ALIMENTOS DE EL SALVADOR, S.A. De C.V.
Boulevard del Hipodromo No.615
Colo, San Benito R/P Sr. Alfredo Mana lagos
Tel.: 263-8112 Fax: 263-8111

COOPERATIVA DE CAFETALEROS LOSAUSOLES
DE R.L.
2a Av. Sur 1-2, Ahuachapán
R/P Sr. Mauricio Cáceres Rivera
Tels.: 452-2200, 452-2244, Fax: 452-2339

EDUARDO ANTONIO SALAVERRIA CACERES
Calle L-1, Edif. Salaverría Cáceres, Ciudad merliot,
Antiguo Cuscatlán
R/P Sra. Carolina de Salaverría
Tels.: 278-2190,278-2261 Fax: 278-1363

EL BORBOLLON, S.A. DE C.V
Final 25 C. Ote. Y 25 Av. Sur Santa Ana
R/P Sr. Eduardo Alvarez
Tels.: 447-7692, 447-8674 Fax: 441-1144

EXPORTADORA PACAS MARTINEZ, S.A. DE C.V.
1a. C. Pte. No. 4437, Col. Escalón
R/P Sr. Alfredo pacas Diaz
Otro Contacto: Sra. Ana María Gálvez
Tels.: 263-7286, 263-7253, Fax: 263-7340

EXPORTADORA SAN RAFAEL, S.A. DE C.V.
12 Av. Sur, entre 27 y 29 C. Pte., Santa Ana
R/P Sr. Gerardo Martín Menéndez C.
Teles.: 440-2610, 440-2237, Fax.: 440-0030

ING. JOSE ANTONIO SALAVERRIA Y Co. DE C.V:
Condominio Plaza Suiza, Local LC_/. Tercer Nivel.
R/P Sr. Filadelfo Baires/contacto: Sr, Eduardo Suárez
Ties.: 229-1923, 279-0291 Fax: 224-3058
E-Mail: jasal@es.com.sv

JUAN JOSÉ BORJA NATHAN, S.A.
Oficinas de Aluminios de El Salvador, Km. 3 1/2
Blv. Del Ejercito nacional, Soyapango
R/P Sr. Juan José Borja Papini
Tels.: 293-1200 Fax: 293-1153

LARIN E HIJOS YCIA
71 Av. Norte No. 203, col. Escalón
R/P Sra. Silvia Larían de Cuenca
Tels.: 223-5863, 223-0728, Fax. 223-8186
larinh@salnet.net

PRIETO S.A.
Blvd. Del Hipodromo y Av. La Revolución
No 405, Col. San Benito
R/P Sr. Marco Antonio Escobar
Tels.: 443-1477, 243-1233 Fax: 243-3437

SOCIEDAD COOPERATIVA CUZCACHAPA DE R.L.
Cantón Galeano, Chalchuapa, santa Ana
R/P Sr. José Roberto Escobar Pacas
Tels.: 444-0206, 444-0042, Fax: 444-0571

UCRAPROBEX DE R.L. DE C.V.
Blvd, Merliot, Edifi. UCRAPROBEX, Polig. C,
Ciudad merliot, antiguo Cuscatlan.
R/P Sr. Mario monroy, Sr, Nestro Ulises palma,
Tels. 278-0064, 278-2899
Fax: 278-1311.
Web: <http://www.ucracafe.com.sv>.
E-mail. Ucrafe4es.com.sv.

MIEMBROS ACTIVOS

AGROINDUSTRIAS HOMBERGER,S.A DE C.V.
Av. Olimpica y 57 Av. Sur No 8-B
R/P Sr. Max Homberger
Contacto. Sr. Mauricio Homberguer
Tels.: 223-2022, 223-2155
Fax.: 223-8392

BORGONOVO POHL, S.A.
C.L-1 Y L-2, Ciudad merliot, Antiguo Cuscatlan
R/P Sr. Carlos Borgonovo
Tels.. 278-1133, Fax: 278-3047

ESMAR, S.A. DE C.V.
5a. Av. Norte No. 4 Santa Ana
R/P: Sr. Mauricio Escalón
Tel.: 441-3551, Fax.: 441-3993

BENEFICIO DEL PARAISO, S.A. DE C.V.
67 Av. N. Y Blvd. Constitución, Edif. Altamira,
local 4, 2nda Planta
R/P Sr. Vicky Daltón de Díaz
tel.: 224-1130, Fax.: 224-2120

COMERCIAL EXPORTADORA, S.A DE C.V.
25 Av. Norte No. 1080, Edifi. Oxcasa 3er. Piso
R/P Sr. Rodolfo A Ruffatti
Tel.. 226-6011 Fax: 225-8962

Rainforest Alliance Directorio de Productores y Exportadores de Café Certificados

Fincas Monte Sión, Shalom and Shekinah

Ahuachapan (Sierra de Apaneca)
2,522 bags, SHG and HG
Commercial contact: Dr. Luis Urrutia
Emails: luisurrutia@tutopia.com;
luisurrutia@telesal.net
Tel.: (503) 225-1778,
(503) 444-1647

Finca Piedra Grande

COMEXCA S.A. de C.V
Joya del Platanar, Atiquizaya, Ahuachapán
1.251 quintales, HG
Commercial contacts: Miguel Armando and
Menéndez Rodríguez
Email: memenendez@hotmail.com
Tel.: (503) 264 7177
(503) 264 7179

Finca Irlanda

Imo's Best International

La Libertad
230 QQ, HG
Commercial contact: Inés María Ortiz
Rosales
Email: imaortiz@hotmail.com
Tel.: (503) 289-5507
Fax: (503) 894-3091

Fincas San Diego, Marías II, Marías III, San Andrés, San Antonio, Alejandría, San Isidro, Tres Caminos, San Gabriel (9 farms)

Francisco S.A. de C.V.

La Libertad, Santa Ana, Ahuachapán
14,000 bags SHG; 6,000 bags HG
Commercial contacts:
Roberto Llach Hill
Email: roberto@llach.net
Diego Llach
Email: diego@llach.net
Tel.: (503) 263-4281
(503)263-4284
Fax: (503) 263-4283

Irma Clara Bloch de Bicard

Talnique, La Libertad, Cantón
Santa Lucía
1050 QQ, SHG
Commercial contact: Leopoldo Bicard
Email: lbicard@telesal.net
Telefax: (503) 223-4398

Status: re-certification pending

La Providencia

Samco, S.A. de C.V.

Ahuachapan
1005 QQ oro, SHG
Commercial contact: Alvaro Moises
Calderón
Email: alvaromoises@telemovil.net
Tel.: (503) 264-0209
Mobile: (503) 886-6984

Asociación Cooperativa de la Reforma Agraria San Rafael de R.L. Santa Ana, Los Naranjos (Occidente)

3,000 bags, SHG
Commercial contact: Roberto Vega
(Ucraprobex Exporting)
Emails: ucracafe@integra.com.sv;
ucracafe@es.com.sv
Tel.: (503) 278-2899/0064/6388
(503) 278-0064,
(503) 278 6388

Cooperativa de la Reforma Agraria

“Las Lajas”

Occidente, Somsonate

16,600 bags, SHG

Commercial contact: Roberto Vega

(Ucraprobex Exporting)

Emails: uracafe@integra.com.sv;

uracafe@es.com.sv

Tel.: (503) 278-2899

(503) 278-0064,

3 278-6388

Status: certification temporarily suspended

Sociedad Cooperativa de Caficultores “La Union” de R.I.

San Salvador, Santiago Texacuangos

1,600 bags, HG

Commercial contact: Alicia Morales

Email: launion@navegante.com.sv

Tel.: (503) 220-8326

(503) 220 8759

La Mecca

Los Naranjos, Sonsonate
878.29 QQ, SHG

Commercial contacts:

Carlos Alberto Vásquez Arévalo

Email: cafecom@amnetsal.com

María Elena Vásquez Arévalo

Email: maraelena@amnetsal.com,

Telefax: (503) 447-9794

Web site: fincalamecca.tripod.com

**El Canelo, Reina Victoria, Santa Isabel,
Las Maravillas y El Cisne (5 farms)**

J.R. Duarte S.A.

Ahuachapán

87 QQ total, no export, SHG, CS, HG

Commercial contact: José Roberto Duarte
Saldaña

Emails: jrduartesal@hotmail.com

rduarte@prisma.org.sv

Tel.: (503) 229-8244

(503) 298-6852

Finca El Carmen

San Vicente, San Cayetano

3,500 QQ oro, SHG

Finca Santa Margarita

San Vicente, Tepetitán

2,500 QQ oro, SHG

Cristiana Burkhard S.A. de C.V.

Commercial contact: Alfredo Cristiani

Email: crsaldana@cristianiburkard.com

Tel.: (503) 298-6799/ 0807

Fincas Las Delicias

CASAL S.A. de C.V.

Ahuachapán

800 QQ oro, SHG

Commercial contact: Miguel Menéndez

Emails: memenendez@sv.cciglobal.net;

memenendez@hotmail.com

Tel.: (503) 243-9674

(503) 243-9675

(503) 243-9676

Finca Santa Bárbara and San Luis

COEXCA S.A. de C.V.

Santa Ana and Ahuachapán

1675 QQ oro, SHG

Commercial contact: Miguel Menéndez

Emails: memenendez@sv.cciglobal.net;

memenendez@hotmail.com

Tel.: (503) 243-9674

(503) 243-9675 (503) 243-9676

BENEFICIADORES

Los Nogales Ecological Mill & Las Tres Puertas Mill

Contact: Roberto Llach-Hill or Diego Llach.

Tel: (503) 263-4281/4282; Mobil: (503) 887-7136

Email: roberto@llach.net or

eco@wildforestcoffee.com or

diego@llach.net or

www.wildforestcoffee.com

www.wildforestcafe.com

Ucraprobex

El Salvador

Contact: Roberto Vega

Tel: (503) 278- 2899/ 0064 / 6388

Fax: (503) 278-1311

Email: ucracafe@integra.com.sv, ucracafe@es.com.sv

Finca Piedra Grande

COMEXCA S.A. de C.V

Joya del Platanar, Atiquizaya, Ahuachapán

1.251 quintales, HG

Commercial contacts: Miguel Armando and Menéndez Rodríguez

Email: memenendez@hotmail.com

Tel.: +503 264 7177 / 264 7179

Fincas San Diego, Marías II, Marías III, San Andrés, San Antonio, Alejandría, San Isidro, Tres Caminos, San Gabriel (9 farms)

Francisco S.A. de C.V.

La Libertad, Santa Ana, Ahuachapán

14,000 bags SHG; 6,000 bags HG

Commercial contacts:

Roberto Llach Hill

Email: roberto@llach.net

Diego Llach

Email: diego@llach.net

Tel.: +503 263-4281/263-4284

Fax: +503 263-4283

Status: re-certification pending

Asociación Cooperativa de la Reforma Agraria San Rafael de R.L. Santa Ana, Los Naranjos (Occidente)

3,000 bags, SHG

Commercial contact: Roberto Vega (Ucraprobex Exporting)

Emails: ucracafe@integra.com.sv;

ucracafe@es.com.sv

Tel.: +503 278-2899/0064/6388

Status: certification temporarily suspended

Sociedad Cooperativa de Caficultores "La Union" de R.I.

San Salvador, Santiago Texacuangos

1,600 bags, HG

Commercial contact: Alicia Morales

Email: launion@navegante.com.sv

Tel.: +503 220-8326/8759

UNEX SA DE CV

Beneficio Montealegre

Santa Rosa, San Sebastián, Salitrillo, Departamento de Santa Ana

114qq Oro, CS, HG y SHG

Commercial contact: Gilberto Barahona

Tel: (503)279-3666/279-3799

Fax: (503)298-8609

Email: comercial@unex.com.sv

Certified Mills

EL SALVADOR

UNEX SA DE CV

Beneficio Montealegre

Santa Rosa, San Sebastián, Salitrillo,

Departamento de Santa Ana

114qq Oro, CS, HG y SHG

Commercial contact: Gilberto Barahona

Tel: (503)279-3666/279-3799

Fax: (503)298-8609

Email: comercial@unex.com.sv

EXPORTADORES

Los Nogales Ecological Mill & Las Tres Puertas Mill

Contact: Roberto Llach-Hill or Diego Llach.

Tel: (503) 263-4281/4282; Mobil: (503) 887-7136

Email: roberto@llach.net or

eco@wildforestcoffee.com or

diego@llach.net or

www.wildforestcoffee.com

www.wildforestcafe.com

Ucraprobex

El Salvador

Contact: Roberto Vega

Tel: (503) 278- 2899/ 0064 / 6388

Fax: (503) 278-1311

Email: ucrcafe@integra.com.sv, ucrcafe@es.com.sv

UNEX S.A. de C.V.

Contact: Ing. Enrique Cordova, General Manager

Boulevard Constitución No. 339 Col. Escalón

San Salvador. El Salvador C.A.

Tel: (503) 279-3666

Fax: (503) 298-8609

Email: ecordova@unexelsalvador.com

1st Place - Cup of Excellence® Presidential Award Winner

Farm Name: Kilimanjaro
Producer: Everest, S.A.
Variety: Bourbon & Kenya
Lot Size (69kg): 18 bags
Processing System: Washed
Drying method: Sun-dried

Score: 91.66 points

Cupping notes: Good crisp cup, fruitiness, chocolate caramel, winey, buttery, smooth, cream port wine, fruity, citric, aroma, complex Yrige-berry, lemon pepper aroma, stayed sweet, hearty, well put together, blueberry, sweet, floral, rose, black tea, sweet, balanced, walnuts, bergamot, apple, enduring aftertaste, spice, pepper tones, tight knit, floral aroma, cocoa, ripe fruit at dawn, sweet leathery aroma, sensual, rich dark molasses, toffee, claret.

PRODUCER INFO:

Contact: Aida Batlle Giammattei / Mauricio Batlle
Phone: (503) 441-2830
Fax: (503) 447-0124
Address: Antigua Carreterra Panamericana BG144, Km62, Sta. Ana.
e-mail: aidabatlle@yahoo.com

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: Potrero Grande Arriba, Santa Ana, Santa Ana.
Coffee Region Reference: Apaneca-Ilamatepec Mountain Range, Santa Ana Volcano
Total Area: 32.0 Mz (22.75 Ha.)
Coffee Area 30.5 Mz (21.35 Ha)
Coffee Varieties: Bourbon and Kenyan(95%) and remaining of Pacas
Agricultural Practices Conventional
Farm Altitude: 1,450 Mts. (4,750 ft.) above sea level
Average Annual Precipitation 2,000 mm. (78 in.)
Average Temperature: 19°C (66°f)
Type of Soil: Sandy - Loam
Type of Shade: Pepeto Peludo, Copalchí, Cypress, Avocado tree, Peach tree.
Annual Production: (Average in 60kg bags) -
Mill and company where lot was process: Beneficio San Miguel / COEX, S.A. de C.V.

2nd. Place - Cup of Excellence® Presidential Award Winner

Farm Name: Malacara "A"
Producer: Álvarez Prunera y Cía.
Variety: Bourbon
Lot Size (69kg): 23 bags
Processing System: Washed
Drying method: Sun-dried

Score: 90.73 points

Cupping notes: Fruit all through out, apricot, floral, prune, nutty, raisin tone, sip and savor, sweet chocolate, banana, sunny character, sweet citric note, butter, honey, raisin, black cherry, sweet, cloves, candy, sugar, sandalwood, multidimensional round, luxurious, creamy, with spine, fruitcake, sweet, zinfandel, peppery, spicy, sensitive acidity, pesto.

PRODUCER INFO:

Contact: José Guillermo Álvarez Prunera
Phone: (503) 231-6611 - (503)833-7317
Fax: (503) 231-6612
Address: Blvd. del Hipódromo No. 539, Col. San Benito, S.S.
e-mail: galvarez.ic@agrisal.com

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: Buenos Aires, Chalchuapa, Santa Ana.
Coffee Region Reference: Apaneca-Ilamatepec Mountain Range, Santa Ana Volcano.
Total Area: 68 Mz (47.6 Ha.)
Coffee Area 65 Mz (45.5 Ha.)
Coffee Varieties: Bourbon 95% and 5% remaining of Pacas
Agricultural Practices Conventional.
Farm Altitude: 1,400 Mts. (4,595 ft.) above sea level.
Other Crops: Strawberries, Peaches, Raspberries, Prunes.
Average Annual Precipitation 1,900 mm. (74.8 in.)
Average Temperature: 20°C (66°F).
Type of Soil: Sandy - Loam.
Type of Shade: Pepeto Peludo, Cypress, Peach tree.
Annual Production: (Average in 60kg bags) 1,070 bags.
Mill and company where lot was process: Beneficio El Borbollón El Borbollón, S.A. de C.V.

3rd. Place - Cup of Excellence® Presidential Award Winner

Farm Name: Malacara "C"
Producer: Francisco Arturo Álvarez Meza
Variety: Bourbon
Lot Size (69kg): 22 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 90.32 points

Cupping notes: Sweet, winey, dark chocolate, nice flavors and aromas, consistent, nice, fruit, bright, juicy, tartness, light floral, apricot, clean articulated flavor, harmonious, flower petals, buttery, sweet, creamy, intense, velvet apricot cherry, elegant resonant, luscious, citrus orange, chocolate.

PRODUCER INFO:

Phone: (503) 298-3141

Address: Blvd. del Hipódromo #331, Col. San Benito, S.S.

e-mail: arturo628@telesal.net

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: Buenos Aires, Chalchuapa, Santa Ana

Coffee Region Reference: Apaneca-Ilamatepec Mountain Range, Santa Ana Volcano

Total Area: 59.06 Mz (41.72 Ha.)

Coffee Area: 59.06 Mz (41.72 Ha.)

Coffee Varieties: Bourbon 90% and the rest of Catuai and Catimor

Agricultural Practices: Conventional

Farm Altitude: 1,400 Mts. (4,595ft.) above sea level

Average Annual Precipitation: 1,900 mm (74.8 in.)

Average Temperature: 20°C (66°F)

Type of Soil: Sandy - Loam

Type of Shade: Pepeto Peludo, Cedar, Cypress, Pines, Cortez

Annual Production: (Average in 60kg bags) 1,230 bags

Mill and company where lot was process: Beneficio El Borbollón, El Borbollón S.A. de C.V.

4th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: Las Nubes I
Producer: Guillermo Federico Batlle Castillo
Variety: Bourbon
Lot Size (69kg): 15 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 88.43 points

Cupping notes: Sweet, citric acid, banana like tropical, raw vegetable big, solid, pleasing, floral, bright, orange, full, winey, round orange marmalade, great aroma, dates, chocolate, cherry, fruity, clean, sweet, floral aroma, berry like, red winey aroma, pear aroma, light smoke, caramel, citric tart tones, toasted bread, creamy butter, rich body, smooth.*

PRODUCER INFO:

Phone: (503) 441-2088

Fax: (503) 441-3818

Address: 1ª. Calle Oriente No.20, Santa Ana

email: alexar63@hotmail.com

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: San Jorge, Santa Ana, Santa Ana

Coffee Region Reference: Apaneca-Ilamatepec Mountain Range

Total Area: 95 Mz (66.5 Ha.)

Coffee Area: 95 Mz (66.5Ha.)

Coffee Varieties: Bourbon

Agricultural Practices: Conventional

Farm Altitude: 1,500 Mts. (4,920 ft.) above sea level

Average Annual Precipitation: 3,000 mm (118 in.)

Average Temperature: 15°C (59°F)

Type of Soil: Sandy - Loam

Type of Shade: Mainly ingas

Annual Production: (Average in 60kg bags) 2,500 bags

Mill and company where lot was process: Beneficio Rio Zarco / Rio Zarco S.A. de C.V.

5th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: Santa Elena II
Producer: Julia Rosa Mena de Lima
Variety: Bourbon
Lot Size (69kg): 23 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 87.70 points

Cupping notes: *Chocolate, smooth, acidity, soft, round, raisin, strawberry, ripe cherry, mandarin, sugary, candy, cherry, peach, sweet, wet, naughty, elegant, flavor note, winey, bright sweet, clean, dark chocolate, fresh, chocolate, grapes*.*

PRODUCER INFO:

Contact: Julia Rosa Mena de Lima / Fernando Lima Mena

Phone: (503) 243-6115 - (503) 888-4689

Fax: (503) 243-6148

Address: Pje. #10 Col. San Benito #3-97, San Salvador

e-mail: erlima@integra.com.sv - fdolima@hotmail.com

According to Julia Rosa, coffee runs inside her veins. Her great-grandfathers Rafael Zaldivar and

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: Palo Campana, Santa Ana, Santa Ana

Coffee Region Reference: Apaneca-Ilamatepec Mountain Range

Total Area: 300 Mz (210Ha.)

Coffee Area 150Mz (105Ha.)

Coffee Varieties: Bourbon, Kenyan and Caturra

Agricultural Practices Conventional

Farm Altitude: 1,800 Mts. (5,900ft.) above sea level

Other Crops: 105 Ha of native forest

Average Annual Precipitation 2,600 mm (102 in.)

Average Temperature: 16°C (61°F)

Type of Soil: Clay

Type of Shade: Mainly Pepeto Peludo and Copalchi

Annual Production: (Average in 60kg bags) 1,500 bags

Mill and company where lot was process Beneficio Cuzcachapa, Sociedad Cooperativa Cuzcachapa de R.L.

6th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: Himalaya
Producer: Alex Alfonso Salaverría Lagos
Variety: Bourbon
Lot Size (69kg): 28 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 87.45 points

Cupping notes: *Nice acidity, intriguing citrus, fruit, balance, chocolate, crisp acidity, sweet, clean, complexity improves, more intense, light fruit notes, orange blossom, smooth sweet, caramel, bright acidity, soft gentle, sweet citric, apricot, sweet aftertaste, well balanced, caramel, round, rich, tangy.**

PRODUCER INFO:

Phone: (503) 264-3610 - (503) 263-6272 - (503) 263-4031

Fax: (503) 264-3609

Address: 3ª. Calle Poniente y Calle La Loma #102, Col Escalón, San Salvador

e-mail: salaverrialagos@navegante.com.sv

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: *San Ramón, Apaneca, Ahuachapán*

Coffee Region Reference: *Apaneca-Ilamatepec Mountain Range, Laguna Verde volcan*

Total Area: *140 Mz (98 Ha.)*

Coffee Area *120 Mz (84Ha.)*

Coffee Varieties: *Bourbon*

Agricultural Practices *Conventional*

Farm Altitude: *1,450 Mts. (4,760 ft.) above sea level*

Other Crops: *14 Ha. of natural forest*

Average Annual Precipitation *2,000 mm (78.7 in.)*

Average Temperature: *20°C (68°F)*

Type of Soil: *Franco*

Type of Shade: *Mainly Cuijing and Pepeto Peludo.*

Annual Production: *(Average in 60kg bags) 2,600 bags*

Mill and company where lot was process: *Beneficio Los Cerritos,*

Alex Alfonso Salaverría Lagos S.A. de C.V.

7th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: Las Nubes II
Producer: Ernesto Lima Mena
Variety: Bourbon
Lot Size (69kg): 15 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 87.16 points

Cupping notes: Molasses aroma, spicy, chocolate flavor, citrus, subtle, caramel, sweet, vibrant, good cooling, citric acid, bright balanced, sweet berry like, winey, spicy, chocolate, delicate brown sugar fat berry, juicy, creamy, caramel, lingering sweet, bright, spice, cinnamon, wood, toasted oak, cereal tones, butter, praline, blackberry, rich body.*

PRODUCER INFO:

Phone: (503) 257-9734

Fax: (503) 243-6679

Address: Pje #10, No. 3-97 Col. Sal Benito, S.S.

e-mail: limaasociados@yahoo.com

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: Arenales, Nahuizalco, Sonsonate

Coffee Region Reference: Apaneca-Illamatepec Mountain Range

Total Area: 95 Mz (66.5 Ha.)

Coffee Area 90 Mz (63Ha.)

Coffee Varieties: Bourbon 92%, remaining 8% of Pacamara and Catuai.

Agricultural Practices Conventional

Farm Altitude: 1,500 Mts. (4,900 ft.) above sea level

Other Crops: 0.7 Ha. of natural forest and 2.8 Ha uncultivated

Average Annual Precipitation 2,000 mm (78.7 in.)

Average Temperature: 18°C (64.4°F)

Type of Soil: Sandy - Loam

Type of Shade: Pepeto Peludo, Copalchi, Pine, Cypress, etc.

Annual Production: (Average in 60kg bags) 1,000 bags

Mill and company where lot was process Beneficio Cuzcachapa, Sociedad Cooperativa Cuzcachapa de R.L.

8th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: Las Delicias
Producer: Luis Ricardo Gonzalez Giner
Variety: Bourbon

Lot Size (69kg): 23 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 86.59 points

Cupping notes: Clean cup, citric note, good body, decent acidity, solid throughout, full, rich, bright acidity, elegant like Yrigecheffe, citrus, sweet aroma, caramel, chocolate aftertaste, clean, light, sweet apricot, complex, elegant, raisiny, lingering aftertaste, chocolate, cherry, sweet, elegant, well rounded, clean, floral, red wine, toasted oak, marshmallow, honey, pear dust, caramel, nutty, compact, lingering sensation.*

PRODUCER INFO:

Phone: (503) 289-0373 (503) 289-2541

Fax: (503) 278-0634

Address: Final Calle La Calzada #31-B El Carmen. Nva. San Salvador, La Libertad

e-mail: lrgg31@telesal.net

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: Palo Campana, Santa Ana, Santa Ana

Coffee Region Reference: Apaneca-Ilamatepec Mountain Range

Total Area: 60 Mz (42.0Ha.)

Coffee Area 41 Mz (28.7Ha.)

Coffee Varieties: Bourbon

Agricultural Practices Conventional

Farm Altitude: 1,500 Mts. (4,920 ft.) above sea level

Other Crops: 3.5 Ha of forest, 1.4 Ha. of flowers and 8.4 hectares uncultivated

Average Annual Precipitation 2,500 mm (98.4 in.)

Average Temperature: 18°C (64.4°F)

Type of Soil: Sandy - Loam

Type of Shade: Peperos, white and pink cedar, walnut tree

Annual Production: (Average in 60kg bags) 460 bags

Mill and company where lot was process Beneficio El Molino, Esmar S.A. de C.V.

9th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: San Francisco
Producer: Juan Francisco Rodríguez Guevara
Variety: Bourbon

Lot Size (69kg): 21 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 86.43 points

Cupping notes: Bergamot, juicy, raisins, fruity, balance, cooled good acidity, rich layers of flavor, floral, rhubarb, floral, ripe, bright, clean, toasted almond, floral, apricot like, well balanced, flower garden, soft spice, delicate, honeysuckle, carnation.*

PRODUCER INFO:

Phone: (503) 444-0287

Address: 2ª Calle Oriente #30, Chalchuapa, Santa Ana

e-mail: cocuzderl@navegante.com.sv

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: Buenos Aires, Chalchuapa, Santa Ana

Coffee Region Reference: Apaneca-Ilamatepec Mountain Range

Total Area: 8.5 Mz (5.95 Ha.)

Coffee Area 8.5 Mz (5.95 Ha.)

Coffee Varieties: Bourbon, Arabiga, Pacas and Pacamara

Agricultural Practices Conventional

Farm Altitude: 1,520 Mts. (4,900 ft.) above sea level

Average Annual Precipitation 2,000 mm (78.7 in.)

Average Temperature: 20°C (68°F)

Type of Soil: Sandy - Loam

Type of Shade: Mainly Pepeto Peludo

Annual Production: (Average in 60kg bags) 150 bags

Mill and company where lot was process Beneficio Cuzcachapa, Sociedad Cooperativa Cuzcachapa de R.L.

10th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: Marina
Producer: Maria Elena Chiurato Lima
Variety: Bourbon

Lot Size (69kg): 17 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-Dried

Score: 86.34 points

Cupping notes: Dry raisin, classic, good bourbon, graceful, elegance, milk chocolate, wet, clean, balanced, impressive, consistent, even, mouthwatery, vanilla, caramel, vibrant berry like, chunky aroma, dark cherry, bold, long finish, fresh lemonade, chocolate notes, bright acidity, floral note, sweet citric acid.*

PRODUCER INFO:

Phone: (503) 725-0221 - (503) 224-1130

Fax: (503) 224-2120

Address: 67 Av. Norte y Blvd. Constitución, Edificio Altamira No.4 San Salvador.

e-mail: benpar@telemovil.net

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: San Juan Higinio, Jayaque, La Libertad

Coffee Region Reference: Central Belt, Bálsamo Mountain Range

Total Area: 98.00 Mz (68.6 Ha.)

Coffee Area 45 Mz (31.5 Ha.)

Coffee Varieties: Bourbon y Pacas

Agricultural Practices Conventional

Other Crops: 37.1 Ha. of Native forest

Farm Altitude: 1,200 Mts. (3,940 ft.) above sea level

Average Annual Precipitation 2,500 mm (98.4 in.)

Average Temperature: 20°C (68°F)

Type of Soil: Clay

Type of Shade: Pepeto, Nogal, Roble, Cedar, Guachipilín, among others

Annual Production: (Average in 60kg bags) 380 bags

Mill and company where lot was process Beneficio El Paraíso, Beneficio El Paraíso S.A. de C.V.

11th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: San Juan I

Producer: Clara Aguiluz de Schonenberg

Variety: Bourbon
Lot Size (69kg): 35 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 83.95 points

Cupping notes: Stable, caramel and creamy winey, tart, overall good creamy*

PRODUCER INFO:

Contact: Ricardo Schonenberg

Phone: (503) 263-8927

Fax: (503) 263-8927

Address: Urbanización y Calle Maquilishuat No.234, San Salvador

e-mail: oficinajfs@integra.com.sv

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: San Juan I, Alegría, Usulután

Coffee Region Reference: Tecapa-Chinameca Mountain Range, Tecapa Volcano

Total Area: 38.5 Mz (26.95 Ha.)

Coffee Area: 38.5 Mz (26.95 Ha.)

Coffee Varieties: Bourbon 60% and Pacas 40%

Agricultural Practices: Conventional

Farm Altitude: 1,300 Mts. (4,265 ft.) above sea level

Average Annual Precipitation: 1,500 mm (59 in.)

Average Temperature: 21°C (69.8°F)

Type of Soil: Clay - Loam

Type of Shade: Mainly Pepeto Peludo

Annual Production: (Average in 60kg bags) 1,035 bags

Mill and company where lot was process: Beneficio El Marquezado, Juan F. Schonenberg Silva

12th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: Shangrilá
Producer: Montelar S.A. de C.V.
Variety: Pacamara

Lot Size (69kg): 27 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 83.82 points

Cupping notes: *Chocolate note, balanced, good creamy, luscious, caramel, brightens as it cools.**

PRODUCER INFO:

Contact: Roberto Larín / Silvia Larín de Cuenca
Phone: (503) 223-5863
Fax: (503) 223-8186
Address: 71 Av. Norte #203, Col. Escalón, San Salvador
e-mail: larinh@salnet.net

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: *Ojo de Agua, Juayúa, Sonsonate*
Coffee Region Reference: *Apaneca-Illamatepec Mountain Range*
Total Area: *160 Mz (112.0 Ha.)*
Coffee Area *38 Mz (26.6 Ha.)*
Coffee Varieties: *100%Pacamara*
Agricultural Practices *Conventional, Other Crops 63 Hectares of Native Forest and 22.4 uncultivated*
Farm Altitude: *1,600 Mts. (5,250 ft.) above sea level*
Average Annual Precipitation *1,800 mm (70.8 in.)*
Average Temperature: *21°C (70°F)*
Type of Soil: *Franco*
Type of Shade: *Ingas, Alice, aguacate mico, trompillo.*
Annual Production: *(Average in 60kg bags) 350 bags*
Mill and company where lot was process *Beneficio El 98, Larín e Hijos y Cía.*

13th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: Apeninos
Producer: Julio Eduardo Guillén Chacón

Variety: Pacamara
Lot Size (69kg): 16 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 83.19 points

Cupping notes: Simple little chocolate, bright floral pleasant, crisp acidity, chocolate notes, good body, good coffee.*

PRODUCER INFO:

Phone: (503) 443-0350

Fax: (503) -

Address: Ave. Morazán #1-4, Col. Citalá carretera a Guatemala, Ahuachapán

e-mail: ausoles@navegante.com.sv

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: Anonal, Ahuachapán, Ahuachapán

Coffee Region Reference: Apaneca-Illamatepec Mountain Range

Total Area: 64 Mz (44.8 Ha.)

Coffee Area 64 Mz (44.8 Ha.)

Coffee Varieties: 78%Bourbon, 20% Pacamara and remaining of Pacas

Agricultural Practices Conventional

Farm Altitude: 1,600 Mts. (5,250 ft.) above sea level

Average Annual Precipitation 1,700 mm (66.9 in.)

Average Temperature: 22°C (71.6°f)

Type of Soil: Clay

Type of Shade: Pepeto Peludo, Cuijing, Higuero, among others

Annual Production: (Average in 60kg bags) 1,300 bags

Mill and company where lot was process Beneficio Los Ausoles, Cooperativa de Cafetaleros de Los Ausoles

14th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: San Rafael
Producer: Ana Maria Dina Garcia Rossi
Variety: Bourbon
Lot Size (69kg): 16 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-Dried

Score: 83.14 points

Cupping notes: Great lavender, jasmine, caramel, well balanced, creamy, body, pumpkin, cooled well.*

PRODUCER INFO:

Contact: Ernesto Garcia Rossi
Phone: (503) 263-0289 (503) 441-2460
Fax: (503) 441-2460
Address: Edif. Garcia Rossi, Santa Ana, Santa Ana.
e-mail: egarciro@tutopia.com

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: Palo Campana, Santa Ana, Santa Ana
Coffee Region Reference: Apaneca-Ilamatepec Mountain Range
Total Area: 60 Mz (42 Ha.)
Coffee Area 60 Mz (42 Ha.)
Coffee Varieties: Bourbon and Pacas
Agricultural Practices convencional
Farm Altitude: 1,250 Mts. (4,100 ft.) above sea level
Type of Shade: Pepeto Peludo, limoncillo, copalchí, matazano, Cedar, walnut tree
Annual Production: (Average in 60kg bags) 530 bags
Mill and company where lot was processed: Beneficio El Aguila – Cooperativa La Majada

15th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: Los Planes
Producer: Sergio Edmundo Ticas Reyes

Variety: Pacamara
Lot Size (69kg): 10 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-Dried

Score: 82.95 points

Cupping notes: *Floral aspect, citric note, outstanding aroma, citric acidity exceptional, rich, big aroma, spicy, sugary, chocolaty, sweet, complex.**

PRODUCER INFO:

Phone: (503) 225-2474 - (503) 888-0787

Fax: (503) 225-3285

Address: Col. Pinares de Suiza, Pol. 17 No. 27, Nva. San Salvador, La libertad

e-mail: sergioticas@telemovil.net

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: *Los Planes de Citalá, Citalá, Chalatenango*

Coffee Region Reference: *Central Belt - Chalatenango*

Total Area: *100 Mz (70.0 Ha.)*

Coffee Area *15 Mz (10.5 Ha.)*

Coffee Varieties: *Pacamara and Bourbon*

Agricultural Practices: *Conventional*

Other Crops: *59.5 Ha. for livestock, forestry and fruits*

Farm Altitude: *1,600 Mts. (5,250 ft.) above sea level*

Average Annual Precipitation *2,000 mm (78.7 in.)*

Average Temperature: *15°C (59°F)*

Type of Soil: *Clay - Loam*

Type of Shade: *Matazano, Aguacate Mico, Manzana Rosa, Pepeto*

Annual Production: *(Average in 60kg bags) 80 bags*

Mill and company where lot was process *Beneficio Los Planes, Sergio Ticas Reyes*

16th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: Los Alpes
Producer: Everest, S.A. de C.V.
Variety: Bourbon
Lot Size (69kg): 17 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 82.83 points

Cupping notes: *Spicy, lush, juicy, great almond, floral, sweet, acidity, bright, brown sugar, sweet melon, cardamom aroma, cooled off nice.**

PRODUCER INFO:

Contact: Aida Batlle Giammattei / Mauricio Batlle Mena
Phone: (503) 441-2830
Fax: (503) 447-0124
Address: Antigua Carreterra Panamericana BG144, Km62, Sta. Ana
e-mail: aidabatlle@yahoo.com

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: Buenos Aires, Chalchuapa, Santa Ana
Coffee Region Reference: Apaneca-Ilamatepec Mountain Range
Total Area: 36 Mz (25.2 Ha.)
Coffee Area 32 Mz (22.4Ha.)
Coffee Varieties: Bourbon and Arabiga
Agricultural Practices: Conventional
Other Crops: 2.8 Ha of garden of flowers and vegetables
Farm Altitude: 1,550 Mts. (5,100 ft.) above sea level
Average Annual Precipitation 2,100 mm (82.6 in.)
Average Temperature: 20°C (68°F)
Type of Soil: Sandy - Loam
Type of Shade: Pepeto Peludo, Avocado Tree, Copalchí, Cypress
Annual Production: (Average in 60kg bags) -
Mill and company where lot was process Beneficio San Miguel, Coex, S.A. de C.V.

18th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: Panorama
Producer: Manuel Vicente Hernandez Gutierrez

Variety: Bourbon
Lot Size (69kg): 32 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 82.64 points

Cupping notes: Clean, sweet, good balance, consistent, jasmine, floral fruity, berry.*

PRODUCER INFO:

Phone: (503) 441-3315

Fax: (503) 441-3316

Address: Av. Independencia Sur No.36, Santa Ana

e-mail: hernande@telecam.net

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: Monteverde, Candelaria, Santa Ana

Coffee Region Reference: Apaneca-Ilamatepec Mountain Range

Total Area: 110 Mz (77 Ha.)

Coffee Area 90 Mz (63 Ha.)

Coffee Varieties: Bourbon 75% and Pacas 25%

Agricultural Practices: Conventional

Other Crops 14 hectares of pine, cypress, oaks and cedar.

Farm Altitude: 1,350 Mts. (4,500 ft.) above sea level

Average Annual Precipitation 3,000 mm (118 in.)

Average Temperature: 20°C (68°F)

Type of Soil: Clay

Type of Shade: Pepeto, Cypress, Cuernavaca, Copalchí, Chaperno, others

Annual Production: (Average in 60kg bags) 1,700 bags

Mill and company where lot was process Beneficio El Mono, Bexcafe S.A. de C.V.

19th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: San Pedro
Producer: Pedro Miguel Arévalo Alfaro
Variety: Bourbon/Pacas
Lot Size (69kg): 16 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 82.64 points

Cupping notes: Nice cup, caramel, custard note, citrus, floral, good coffee good aftertaste, consistent.*

PRODUCER INFO:

Phone: (503) 440-2507 (503) 864-1279

Fax: (503) 440-2507

Address: 2a. Avenida Sur, entre 19 y 21 Calle Poniente #80, Santa Ana

e-mail: famdeleo@aol.com

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: Los Naranjos, Juayúa, Sonsonate

Coffee Region Reference: Apaneca-Illamatepec Mountain Range
Cerro El Pílon

Total Area: 70 Mz (49 Ha.)

Coffee Area 52 Mz (36.4 Ha.)

Coffee Varieties: Bourbon 90% and Pacas 10%

Agricultural Practices: Conventional

Other Crops 12.6 hectares of natural reserve.

Farm Altitude: 1,300 Mts. (4,250 ft.) above sea level

Average Annual Precipitation 1,200 mm (47.2 in.)

Type of Shade: Pepeto Peludo and native trees

Annual Production: (Average in 60kg bags) 750 bags

Mill and company where lot was process Beneficio El Aguila, Cooperativa de Cafetaleros San José de La Majada.

20th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: Santa Damiana
Producer: Ana Gladys Escalón de Guillén
Variety: Bourbon
Lot Size (69kg): 21 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 82.55 points

Cupping notes: Light fruit, sweet clean, well balanced, steady, elegant, nice and round, nice acidity, sweetness.*

PRODUCER INFO:

Phone: (503) 263-1900 (503)263-6144

Fax: (503) 263-1317

Address: 105 Av. Sur y Calle José Cecilio del Valle #5535, S.S.

e-mail: anagladys.guillen@wfp.org

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: Potrero Grande Arriba, Santa Ana, Santa Ana

Coffee Region Reference: Apaneca-Ilamatepec Mountain Range

Total Area: 24.75 Mz (17.3 Ha.)

Coffee Area 24.75 Mz (17.3 Ha.)

Coffee Varieties: Bourbon

Agricultural Practices: Conventional

Farm Altitude: 1,250 Mts. (4,100 ft.) above sea level

Average Annual Precipitation 2,000 mm

Average Temperature: 20°C (68°F)

Type of Soil: Franco-Arenoso

Type of Shade: Pepeto Peludo, Cuijing, Trompillo, Jocote, etc.

Annual Production: (Average in 60kg bags) 650 bags

Mill and company where lot was process Beneficio El Molino, Esmar

21th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: El Retiro
Producer: Juan Miguel Cukier
Variety: Bourbon
Lot Size (69kg): 22 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 82.50 points

Cupping notes: *Chocolate note, complete, sweet chocolate note, sweet aftertaste, fresh flavor, toasted oak, rich dark.**

PRODUCER INFO:

Phone: (503) 263-2490

Fax: (503) 264-3242

Address: 9a. Calle Poniente #4950, Col. Escalón, S.S.

e-mail: miguelcukier@hotmail.com

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: *Ochupce Arriba, Santa Ana, Santa Ana*

Coffee Region Reference: *Apaneca-Ilamatepec Mountain Range*

Total Area: *110 Mz (77 Ha.)*

Coffee Area *50 Mz (35 Ha.)*

Coffee Varieties: *Bourbon, Pacas and Pacamara*

Agricultural Practices: *Conventional*

Other Crops *42 Ha. of Forestry (Cypress and Mundani)*

Farm Altitude: *1,550 Mts. (5,000 ft.) above sea level*

Average Annual Precipitation *1,800 mm (70.8 in.)*

Average Temperature: *18°C (64.4°F)*

Type of Soil: *Sandy - Loam*

Type of Shade: *Mainly ingas and different native trees.*

Annual Production: *(Average in 60kg bags) 600 bags*

Mill and company where lot was process *Beneficio El Borbollón, El Borbollón S.A. de C.V.*

22th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: San Juan II
Producer: Horacio Enrique Magaña Cornejo
Variety: Bourbon
Lot Size (69kg): 56 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 82.32 points

Cupping notes: *Lemony after taste, stood out on the table, good aftertaste good balanced, sweet, vanilla, aroma, chocolate, rich body.**

PRODUCER INFO:

Phone: (503) 263-4764 (503) 443-0312

Fax: (503) 263-6305 (503) 443-0312

Address: 1a. Av. Norte #1-2, Ahuachapán

e-mail: gustema@telesal.net

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: Tizapa, Apaneca, Ahuachapán

Coffee Region Reference: Apaneca-Illamatepec Mountain Range

Total Area: 72 Mz (50.4 Ha.)

Coffee Area 72 Mz (50.4 Ha.)

Coffee Varieties: Bourbon 85% and Caturra 15%

Agricultural Practices: Conventional

Farm Altitude: 1,400 Mts. (4,600 ft.) above sea level

Average Annual Precipitation 2,300 mm (86.6 in.)

Average Temperature: 20°C (68°F)

Type of Soil: Franco

Type of Shade: Pepetos, Balm, Guachipilín, Cedar, Cypress.

Annual Production: (Average in 60kg bags) 1,500 bags

Mill and company where lot was process Beneficio San Ramón, Horacio Magaña

23th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: El Porvenir
Producer: Valo S.A. de C.V.
Variety: Pacamara
Lot Size (69kg): 14 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 82.14 points

Cupping notes: *Watermelon, winery, good rich body, well balanced, clean acidity, good consistency, flowery, jasmine, floral, fruit, complex, raisin, citric, chocolate, berry, cedar, tobacco, fruit.**

PRODUCER INFO:

Contact: Samuel Alfonso Valiente Calderón

Phone: (503) 243-4005 (503) 243-4016

Fax: (503) 243-4053

Address: Urb. Ind. Plan de la Laguna Pje. "A" Plg. "D", Ant. Cuscatlán, La Libertad

e-mail: samuel_valiente@hotmail.com

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: Montenegro, Metapán, Santa Ana

Coffee Region Reference: Apaneca-Ilamatepec Mountain Range

Total Area: 19.9 Mz (13.9Ha.)

Coffee Area: 15.0 Mz (10.5Ha.)

Coffee Varieties: Pacamara, Bourbon and Pacas

Agricultural Practices: Conventional, 3.4 hectares of forestry (Pine and Oak)

Farm Altitude: 1,500 Mts. (4,920 ft.) above sea level

Average Annual Precipitation: 2,500 mm (98.4 in.)

Average Temperature: 19°C (66.2°F)

Type of Soil: Clay

Type of Shade: Trompillo, Alcino, Niquidambo, Pepetos,

Annual Production: (Average in 60kg bags) 170 bags

Mill and company where lot was process: Beneficio San Miguel, Valo S.A. de C.V.

24th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: El Pacamaral
Producer: Eduardo Francisco de Jesús Castro Magaña
Variety: Pacamara
Lot Size (69kg): 19 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 81.79 points

Cupping notes: Grapefruit, cocoa, fruit, solid, big coffee, balanced, sweet Ethiopian like jasmine, fruit cup, clean and balanced, nice mouth feel, aftertaste chocolate cherries, spicy, rich body, perfume, eucalyptus.*

PRODUCER INFO:

Phone: (503) 289-6223 (503) 886-1280

Fax: (503) 289-0986

Address: Calle Tecana No.6, Sierra Santa Elena, Ant. Cuscatlán, La Libertad

e-mail: efdjcm@hotmail.com

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: Tizapa, Apaneca, Ahuachapán

Coffee Region Reference: Apaneca-Illamatepec Mountain Range

Total Area: 53 Mz (37.1 Ha.)

Coffee Area: 53 Mz (37.1 Ha.)

Coffee Varieties: Pacamara

Agricultural Practices: Conventional

Farm Altitude: 1,500 Mts. (4,920 ft.) above sea level

Average Annual Precipitation: 2,300 mm (90.5 in.)

Average Temperature: 20°C (68°F)

Type of Soil: Franco

Type of Shade: Mainly copalchí

Annual Production: (Average in 60kg bags) 1,150 bags

Mill and company where lot was process: Beneficio Los Ausoles, Cooperativa de Cafetaleros Los Ausoles

25th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: El Madriado - Batres
Producer: Marco A. Batres, Teresa B. Giammattei y Cía.
Variety: Bourbon
Lot Size (69kg): 24 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 81.74 points

Cupping notes: Nice fruit and floral, butterscotch, chocolate, creamy, nice, clean rich, good balance velvety, raisin.*

PRODUCER INFO:

Contact: Marco Antonio Batres / Teresa Giammattei de Batres
Phone: (503) 264-3431 - (503) 264-3432
Fax: (503) 264-3432
Address: Calle La Loma #214, San Salvador
e-mail: info@cofinanzas.com

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: San Ramoncito, Ahuachapán, Ahuachapán
Coffee Region Reference: Apaneca-Ilamatepec Mountain Range
Total Area: 7 Mz (4.9 Ha.)
Coffee Area 7 Mz (4.9 Ha.) (Only 2.5 Ha. are currently producing)
Coffee Varieties: Bourbon and Pacamara
Agricultural Practices: Conventional
Farm Altitude: 1,250 Mts. (4,100 ft.) above sea level
Average Annual Precipitation 2,000 mm (78.7 in.)
Average Temperature: 20°C (68°F)
Type of Soil: Franco
Type of Shade: Pepeto, Cuje, Mundani
Annual Production: (Average in 60kg bags) 45 bags
Mill and company where lot was process Beneficio Santa Teresa, Cofinanzas

26th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: La Razón
Producer: Compañía Timanfaya S.A. de C.V.
Variety: Bourbon
Lot Size (69kg): 31 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 81.64 points

Cupping notes: Melon, fruit, citrus, good aroma, bright acidity, floral, smooth, good balance, floral.*

PRODUCER INFO:

Contact: Mario Mendoza

Phone: (503) 441-1214 (503) 441-1610

Fax: (503) 441-0363

Address: Beneficio Las Tres Puertas, Santa Ana.

e-mail: ventas@jhillcoffee.com , cotisadecv@hotmail.com

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: Potrero Grande Arriba, Santa Ana, Santa Ana

Coffee Region Reference: Apaneca-Illamatepec Mountain Range

Total Area: 14 Mz (9.8 Ha.)

Coffee Area: 14 Mz (9.8 Ha.)

Coffee Varieties: Bourbon

Agricultural Practices: Conventional

Farm Altitude: 1,375 Mts. (4,510 ft.) above sea level

Average Annual Precipitation: 2,000 mm (78.7 in.)

Average Temperature: 21°C (69.8°F)

Type of Soil: Sandy - Loam

Type of Shade: Pepeto, Aguacate, Chute, Jocote, others

Annual Production: (Average in 60kg bags) 325 bags

Mill and company where lot was process: Beneficio Las Tres Puertas, J. Hill y Cia, S.A. de C.V.

27th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: La Esmeralda
Producer: MECAFE S.A. de C.V.
Variety: Bourbon
Lot Size (69kg): 17 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 81.33 points

Cupping notes: Rich, nice wood, raisin fruit, round, spicy, clove like, love it, winey, gingerbread, christmas cake, nice sweet, chocolate, well balanced.*

PRODUCER INFO:

Contact: José Miguel Menendez Avelar

Phone: (503) 274-2565 - (503) 274-0253

Fax: (503) 274-1324

Address: Residencial Montecarlo Av. Bernal No. 1, San Salvador

e-mail: mecafe@telesal.net

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: Alvarez, Nueva San Salvador, La Libertad

Coffee Region Reference: Central Belt, San Salvador Volcano

Total Area: 18 Mz (12.6 Ha.)

Coffee Area: 18 Mz (12.6 Ha.)

Coffee Varieties: Bourbon

Agricultural Practices: Conventional

Farm Altitude: 1,800 Mts. (5,900 ft.) above sea level

Average Annual Precipitation: 2,400 mm (94.4 in.)

Average Temperature: 20°C (68°F)

Type of Soil: Sandy - Loam

Type of Shade: Mainly Pepetos

Annual Production: (Average in 60kg bags) 415 bags

Mill and company where lot was process: Beneficio Mecafé, Mecafé, S.A. de C.V.

28th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: San Blas
Producer: Asociación Cooperativa de Productores Agropecuarios ATAISI de R.L.
Variety: Bourbon
Lot Size (69kg): 41 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 81.19 points

Cupping notes: *Malty, spicy, pecan, low note, good mouthfeel, pecan almond, carnation, floral, casis.**

PRODUCER INFO:

Contact: Osmin Isabel Aguilar
Phone: (503) 483-4679 (503) 483-4713
Fax: (503) 483-4693
Address: Cantón San Isidro, Izalco, Sonsonate
e-mail: crystalparadise@hotmail.com

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: *Lomas de San Marcelino, El Congo, Santa Ana*
Coffee Region Reference: *Apaneca-Ilamatepec Mountain Range*
Total Area: *201 Mz (140.7 Ha.)*
Coffee Area: *201 Mz (140.7 Ha.)*
Coffee Varieties: *Bourbon*
Agricultural Practices: *Conventional*
Farm Altitude: *1,750 Mts. (5,740 ft.) above sea level*
Average Annual Precipitation: *2,800 mm (110 in.)*
Average Temperature: *19°C (66.2°F)*
Type of Soil: *Clay - Loam*
Type of Shade: *Pepetos and native trees*
Annual Production: *(Average in 60kg bags) 2,000 bags*
Mill and company where lot was process: *Beneficio San Isidro, Asoc. Coop. De Prod. Agrop. ATAISI de R.L.*

29th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: Santa Rita
Producer: Agroforestal Santa Rita S.A. de C.V.
Variety: Bourbon
Lot Size (69kg): 24 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 81.09 points

Cupping notes: Cooled got better and better, clean caramel, good coffee overall, nice body, improved as cooled, clean well balanced.

PRODUCER INFO:

Contact: Mauricio Escalón Calderón

Phone: (503) 264-3852

Fax: (503) 441-3993

Address: Pje. Itsmania #3952 Col. Escalón, San Salvador

e-mail: mescalon@hotmail.com

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: Los Naranjos, Juayúa, Sonsonate

Coffee Region Reference: Apaneca-Ilamatepec Mountain Range

Total Area: 100 Mz (70 Ha.)

Coffee Area: 80 Mz (56 Ha.)

Coffee Varieties: Bourbon

Agricultural Practices: Conventional

Other Crops: 14 Ha hectares of Natural Forest

Farm Altitude: 1,515 Mts. (4,970 ft.) above sea level

Annual Production: (Average in 60kg bags) 690 bags

Mill and company where lot was process: Beneficio El Molino, Esmar, S.A. de C.V.

30th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: La Gloria
Producer: Graciela Caceres de Martínez
Variety: Bourbon
Lot Size (69kg): 26 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 80.64 points

Cupping notes: Sweet, tart, lots of chocolate, (milk) blackberry, nice, chocolate, creamy and heavy body.

PRODUCER INFO:

Contact: Godofredo Martinez

Phone: (503) 272-9491 - (503) 248-3606

Fax: (503) 245-0339

Address: Res. Altos de San Carlos, No. 5b, Lomas de San Francisco, San Salvador

e-mail: coffee@coffeevolcan.com.sv

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: El Progreso, Nueva San salvador, La Libertad

Coffee Region Reference: Central Belt

Total Area: 14 Mz (9.8 Ha.)

Coffee Area 14 Mz (9.8 Ha.)

Coffee Varieties: Bourbon

Agricultural Practices: Conventional

Farm Altitude: 1,700 Mts. (5,570 ft.) above sea level

Average Annual Precipitation 2,500 mm (98.4 in.)

Average Temperature: 20°C (68°F)

Type of Soil: Sandy - Loam

Type of Shade: Pepetos Peludo, cypress, among other

Annual Production: (Average in 60kg bags) 215 bags

Mill and company where lot was process Beneficio Tres Rios, Exportadora El Volcán, S.A.

31th. Place - Cup of Excellence® El Salvador 2003 Winner

Farm Name: Matalapa
Producer: Vickie Ann Dalton de Díaz
Variety: Bourbon
Lot Size (69kg): 17 bags
Processing System: Washed
Drying Method: Sun-dried

Score: 82.62 points

Cupping notes: *Balanced, good body, creamy, round nice acidity, spicy.*

PRODUCER INFO:

Phone: (503) 224-1130

Fax: (503) 224-2120

Address: 67 Av. Norte y Blvd. Constitución, Edificio Altamira No.4 San Salvador

e-mail: benpar@telemovil.net

ADDITIONAL FARM REFERENCES

Location: *Juan Higinio, Jayaque, La Libertad*

Coffee Region Reference: *Central Belt*

Total Area: *110.0 Mz (77 Ha.)*

Coffee Area *93.75 Mz (65.6Ha.)*

Coffee Varieties: *Bourbon and Pacas*

Agricultural Practices: *Conventional*

Farm Altitude: *1,200 Mts. (3,930 ft.) above sea level*

Other Crop *11.4 hectares of native forest*

Average Annual Precipitation *2,500 mm (98.4 in.)*

Average Temperature: *24°C (75.2°F)*

Type of Soil: *Clay - Loam*

Type of Shade: *Pepetos, Maquilishuat, Oak, Nogal, others*

Annual Production: *(Average in 60kg bags) 1,000 bags*

Mill and company where lot was process *Beneficio El Paraíso, Beneficio El Paraíso S.A. de C.V.*